LUGLIO
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

CACIO E PEPE A VENEZIA? SOLO SE È QUELLA DI ALESSANDRO BORGHESE

PASSIONE BBQ PROVATE LE PESCHE ALLA GRIGLIA

100 TOP FIERE E SAGRE LE MIGLIORI IN ITALIA SCELTE DALLA REDAZIONE

SÌ, È ESTATE

Tanti piatti freschi e irresistibili (come queste polpette con salsa al lime) nel Ricettario curato da **Enrico Bartolini**

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

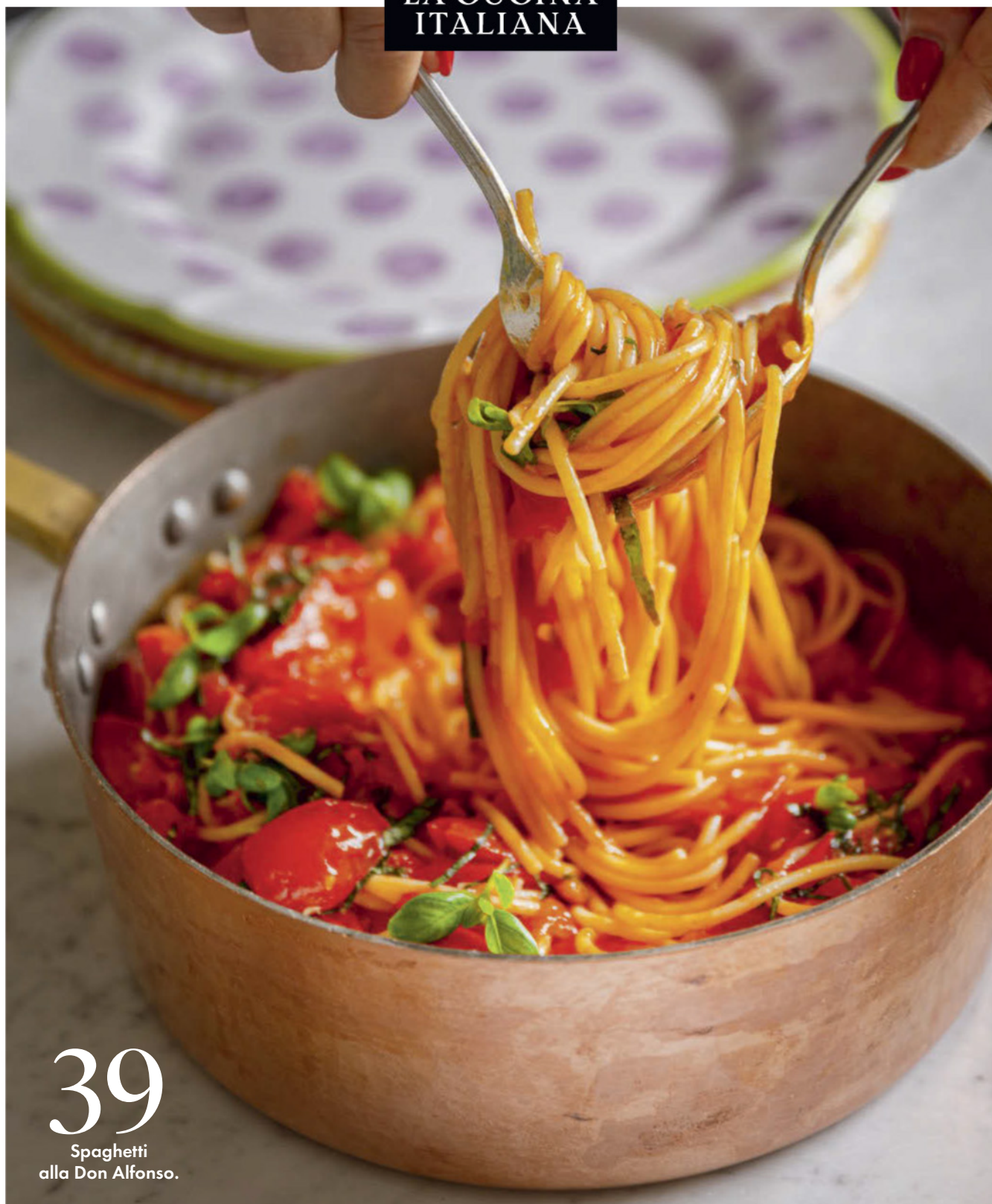
MODULNOVA

LA NORMALITÀ SUBLIME

A volte ho l'impressione che si parli dei grandi cuochi più per aspetti formali che sostanziali. Ovvero, che si discuta e si scriva molto di premi, di stelle, di piatti, ma meno della loro competenza, la vera competenza che è cucinare. Ricordo qualche cena e qualche lezione di cucina con grandissimi chef in cui ti spiegavano come ottimizzare gli ingredienti per rendere i sapori eccellenti e magari usare meno grassi. Astuzie di una quotidianità stellata che nel tempo ho portato con me, come piccole perle infilate in una collana, tutte le volte che ho cucinato. Allora mi sono detta: perché non chiediamo ai cuochi di venire nella nostra cucina, non per proporre i piatti che sono abituati a eseguire in luoghi ben più attrezzati di un focolare domestico, ma per preparare insieme a noi quello che si porta in tavola ogni giorno. Una sorta di curatela per rendere ogni cibo normale di una normalità sublime. Uno spaghetto al pomodoro? Come togliere l'acidità al pomodoro? Con l'aceto (sì sembra incredibile e invece...). E da chi iniziare questa collaborazione? Ho pensato a Enrico Bartolini per la quantità di stelle e ristoranti che ha creato in pochissimo tempo. Ma il motivo scatenante non è la sua fama, bensì una frase che mi ha detto all'aeroporto di Parigi tornando da un evento. «Sto cucinando tantissimo per Roberta (la sua innamorata, che aspettava Gian Maria)». Ho trovato il sapore di casa in un cuoco come Enrico, abituato alle cucine-astronavi. Con semplicità, si è unito a noi, a Sara Foschini, a Sara Tieni e a Emanuele Frigerio che con umiltà e determinazione hanno imparato e cucinato insieme a lui. Il risultato è nel ricettario di questo mese, un sapore e un'emozione dopo l'altra. Fidatevi. Come sempre buon appetito e buona estate (dai che è arrivata).
PS: auguri a Enrico e Roberta per l'arrivo di Gian Maria.
PS2: le foto sono state scattate nel cortile di casa nostra.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@condenast.it maddalenafossati

LUGLIO

39
Spaghetti
alla Don Alfonso.

SOMMARIO

I piatti di tutti i giorni con un tocco da chef, le ricette di montagna da cucinare sul barbecue e tanti dolci con la frutta

3 Editoriale

6 Che cosa cuciniamo questo mese

6 Le misure a portata di mano

11 Notizie di cibo
Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

14 A tavola con stile
I consigli di moda della redazione

15 Gradisce una tazza?
Bevande estive: il bello di tè e tisane infusi a freddo

16 Ricette a fumetti
Insalata di riso

18 Il teatro della cucina: personaggi e interpreti
Bartolomeo Scappi, il cuoco dei papi

20 Nel bicchiere
Cosa metto in cambusa: i consigli della sommelier Alessandra Pistoni

22 La Migliore Ricetta Italiana 2024
Le ricette dei lettori

28 Grandi cuochi
Intervista a Ferran Adrià

32 Sul tagliere
Due proposte per l'aperitivo di pesce

36 A casa del cuoco
Siamo stati al Don Alfonso 1890

RICETTARIO
In collaborazione con Enrico Bartolini

47 Antipasti
51 Primi
57 Pesci
60 Verdure
64 Carni
69 Dolci

74 Una cena sul Canal Grande
Le ricette di Alessandro Borghese abbinate ai cocktail di Giorgio Facchinetti

82 Il pranzo della domenica
Come si mangia in Abruzzo

90 Gita sui monti
Cinque ricette da cucinare sul bbq

98 Torte d'estate
Il meglio della frutta estiva nei dolci di un maestro pasticciere

107 100 TOP
Le migliori fiere e sagre

114 Benessere
Prima viene la salute

118 I racconti delle radici
Muffuletta: lo storico panino di New Orleans

120 Meglio fatto in casa
La spuma di caffè

122 Ossessioni culinarie
Dieci gelati alla crema e dieci gelati al limone a confronto

128 La nostra Scuola
Pizza napoletana, Cucina regionale sarda, Aperitivo con gli amici

GUIDE
124 Il meglio al mercato
125 In dispensa
126 Indirizzi

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

98 La torta Sole di costiera con crema di limone e profumo di limoncello.

In copertina: polpette di manzo con salsa al cetriolo e lime (pag. 68). Ricetta di Sara Foschini, foto di Davide Maestri, styling di Beatrice Prada.

91 Erika Gotta, chef di La Bursch, ha cucinato le ricette al bbq.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

ANTIPASTI

50 Anguria e quartirolo marinati al miele F 25′ (+3h)
86 «Ciaudella» (panzanella abruzzese) F 40′ (+1h)
50 Crocchette piccanti di patate, fave e limone M 50′
94 Focaccia con olio di rucola M 1h (+19h)
26 Gyoza con ripieno di pappa al pomodoro M 2h30′ (+1h)
118 Muffuletta F 20′ (+2h)
50 Seppioline al tè matcha M 45′

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

27 Fregola e fragole F 50′ (+1h)
55 Gnocchi con polpo «in galera» M 2h
16 Insalata di riso F 1h
56 Reginette pecorino, guanciale e spezie F 25′
55 Risotto al Prosecco con le more M 40′
56 Scialatielli con friggitelli e cozze M 1h
88 Spaghetti alla chitarra scampi e «ferfelloni» M 1h (+30′)
40 Spaghetti alla Don Alfonso F 30′
81 Spaghettone cacio e pepe F 25′
93 Spiedino di gnocchi con salse al parmigiano e pomodoro M 1h30′
80 Tortellino di germano reale, zafferano, liquirizia ed erbe amare P 2h40′ (+30′)

PESCI

59 Arrosticini di pesce spada e hummus di cannellini M 1h
116 Calamari, peperoni e piselli F 40′ (+1h)

86 Calamari ripieni alla pescarese M 1h15′
116 Ceci allo zafferano con gamberi rossi F 30′
59 Insalata di mare con crema di avocado e olio al prezzemolo M 45′ (+1h)
80 Ombrina in «barena» M 40′
116 Polpette di baccalà e crema di melanzana M 1h30′
79 Saor di pesci e crostacei, latte di pinolo, uva acidulata, polvere d'alloro M 1h (+7gg)
40 Scorfano all'acqua pazza F 50′
80 Seppia di laguna alla brace, salsa del suo nero, cedro salato, erbe spontanee M 1h20′ (+14gg)
96 Trote e asparagi alla griglia con crema al burro F 1h

VERDURE

63 Cotoletta di melanzana M 1h30′ (+30′)
63 Spaghetti di cetrioli e peperoni F 30′
63 Torta salata alle bietole M 1h20′
40 Zucchine a scapece F 30′
26 Zucchine marinate con pesche F 15′ (+2h)

CARNI E UOVA

67 Agnello, cipolle in agro e babaganoush F 1h30′
86 «Chicocce (zucchine) cacio e ova» F 30′
94 Costine alla griglia F 6h30′
26 Maiale tonnato con curry e lime M 1h (+12h)
67 Pollo alla birra con ciliegie e erbe aromatiche M 1h20′ (+1h)
68 Polpette di manzo con salsa al cetriolo M 1h (+2h)

DOLCI E BEVANDE

72 Canederli di albicocche e crema di mandorle M 1h40′ (+30′)
103 Charlotte alla vaniglia con pesche M 1h (+3h)
104 Crostata di cioccolato e lamponi M 1h30′ (+8h)
81 Drink della nonna F 5′
81 Il cavatappi F 5′
81 Italian Mule F 5′
71 Ghiaccioli all'albicocca ricoperti di cioccolato aromatizzato F 45′ (+3h)
103 Passione tropicale M 1h15′ (+3h)
96 Pesche alla griglia con gelato affumicato al fieno M 40′ (+8h′)
104 Savarin estivo P 1h30′ (+1h)
88 «Scrippelle con la scrucchiata» (crespelle con confettura di uva) F 30′
102 Sole di costiera F 1h30′ (+3h)
71 Soufflé glacé di mango con salsa al cocco M 50′ (+3h)
120 Spuma di caffè F 10′
81 Spy.cy F 5′
81 Un Messicano a Palermo M 5′

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

La bocca
che prima mise
alle mie labbra
il rosa dell'aurora
ancora
in bei pensieri
ne sconto
il profumo
MASI
2023
MASI
ROSA
DEI
MASI
ROSATO TREVENEZIE
MASI
MASI
@MasiWines | #MasiWines

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!

1. LA BERGAMOTTA È

1. ☐ IL FRUTTO FEMMINA DEL BERGAMOTTO
2. ☐ UNA ZUPPIERA DI PORCELLANA
3. ☐ UNA VARIETÀ ANTICA DI PERA

2. LA BIGONCIA È UN RECIPIENTE CHE SERVE PER

1. ☐ PESCARE
2. ☐ VENDEMMIARE
3. ☐ SEMINARE IL GRANO

3. COME SI FA IL BURRO MANEGGIATO?

1. ☐ RIGIRANDO TRA LE MANI UN PANETTO DI BURRO
2. ☐ MESCOLANDO BURRO E FARINA IN PARTI UGUALI
3. ☐ AROMATIZZANDO IL BURRO CON UN TRITO DI PREZZEMOLO

4. PER PREPARARE IL CAZZIMPERIO SERVONO

1. ☐ VERDURE CRUDE
2. ☐ PASTA ALL'UOVO
3. ☐ FILETTO DI MANZO

1. - 3 UNA VARIETÀ ANTICA DI PERA; **2. - 2** VENDEMMIARE; **3. - 2** MESCOLANDO BURRO E FARINA IN PARTI UGUALI; **4. - 1** VERDURE CRUDE.

LA CUCINA ITALIANA

N. 07 – luglio 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette ENRICO BARTOLINI, SEBASTIANO BODI, ALESSANDRO BORGHESE, ROBERTO CANTOLACQUA, ARIANNA CONSIGLIO, MARIO DI GIOVANNI, GIORGIO FACCHINETTI, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, ERIKA GOTTA, THE LONGEVITY KITCHEN, SARA TIENI
Per i testi MAURIZIO BERTERA, SIMONE CINOTTO, MASSIMO GUALERZI, SARA MAGRO, MASSIMO MONTANARI, LAURA PACELLI, FABIANA SALSI, SARAH SCAPARONE, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR
Per le immagini EUNICE BROVIDA, CAMILLA GIACINTI, DAVIDE MAESTRI, FEDERICO MILETTO, MARIA GIULIA PIERONI, JACOPO SALVI, DILETTA SARTORIO, ANDREA STRACCINI, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty& Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

FOTO **ARCH. LCI**

CUSUMANO
The Real Soul of Sicily
ANGIMBÈ
CUSUMANO

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

QUATTRO SECOLI DI SUCCESSI

Le patatine fritte, un cibo umile e semplice che piace quasi a tutti, sono nate in Belgio nella seconda metà del Seicento, ma è stata la Francia a renderle popolari come cibo di strada economico e gustoso, poco prima della Rivoluzione. Un secolo dopo sono approdate sulle tavole statunitensi, compresa quella della Casa Bianca. Oggi sono onnipresenti in qualunque cucina del mondo, come delizioso snack o come contorno e, dal 2003, il 13 luglio si festeggia la Giornata mondiale delle patatine fritte, un'occasione per assaggiarle in versione innovativa – le avete provate con la cannella o con il cioccolato? – e per conoscere le varietà di patate esistenti nel mondo. Pensate, sono più di cinquemila, ma le migliori per l'amata ricetta sono quelle compatte e poco farinose, per esempio la Primura, la Penelope e l'Agria, oppure quelle a buccia rossa. SARA MAGRO

FOTO ARCH. LCI

STRANO, MA BUONO!

Ricotta

+

Uva spina

+

Lingue di gatto

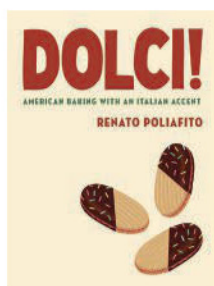
Per un dolcetto veloce e senza forno, setacciate la ricotta, poi mescolatela con zucchero e scorza di limone fino a ottenere un composto spumoso, distribuitelo in bicchierini con un paio di lingue di gatto sbriciolate e chicchi di uva spina (potete scegliere anche la varietà rossa, dolcissima), completate con 1 biscotto intero infilato a lato del bicchierino e decorate a piacere con foglioline di verbena.

IL SUMMIT

VINCE LA CREATIVITÀ

La Spagna sale sul podio dei migliori ristoranti del mondo e l'Italia conquista quattro posizioni tra i primi cinquanta

Cominciamo dai nostri. Quest'anno nella lista di The World's 50 Best Restaurants, l'Italia ha ottenuto quattro posizioni: Lido 84 di Riccardo Camanini (in basso a destra, n. 12), il Reale di Niko Romito (qui sotto a sinistra, n. 19), Piazza Duomo di Enrico Crippa (n. 39) e Mauro Uliassi (n. 50), seguito a ruota da Le Calandre di Massimiliano Alajmo in Veneto (n. 51) e dall'Atelier Moessmer di Norbert Niederkofler in Alto Adige (n. 52). Un risultato importante per l'alta cucina italiana che mantiene il suo valore in una classifica dove dominano i ristoranti spagnoli (il catalano Disfrutar è il campione 2024, Asador Etxebarri al secondo posto, Diverxo al quarto, Quique Dacosta al 14º, Elkano al 29º) e sudamericani (ben 11 nei primi 50), tra tapas creative e griglie d'autore. Contiamo sulla prossima edizione a Torino, nel 2025, per aggiungere ancora un po' di glamour nazionale. *theworlds50best.com* SM

GOLOSO CHI LEGGE

Il meglio dei dolci di tradizione italiana mixati con quelli americani e con nuove originali creazioni che guardano al meglio dei prodotti da forno nati al di qua e al di là dell'Oceano Atlantico. *Renato Poliafito, Dolci!, Knopf, penguinrandomhouse.com*

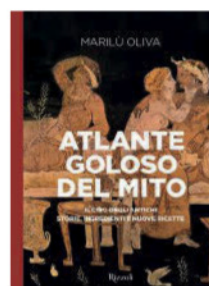
Siamo certi che gustare un gambero sia tanto diverso da mangiare un grillo? Quanto le nostre scelte sono condizionate dalla tradizione e quanto invece possiamo provare a cambiarle? *Gaia Cottino, Cavallette a colazione, UTET, 17 euro.*

Storia, letteratura e mitologia, collegate strettamente, narrano come il rito della condivisione del cibo per Greci e Romani fosse molto più che sfamarsi: era entrare in relazione con il divino. *M. Oliva, Atlante goloso del mito, Rizzoli, 29 euro.*

FOTO AG. ADOBESTOCK, FRANCESCO ZOPPI

SUL CAMPO

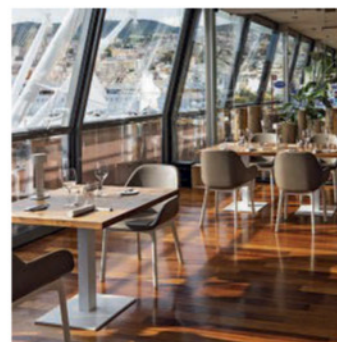
EDUCAZIONE NELL'ORTO

Un progetto di Slow Food per coltivare uno stile di vita sostenibile, cominciando dalla terra e dalle sue risorse

Se avete un orto di qualunque tipo (urbano, sociale, terapeutico...) e dieci sodali che condividono la passione di sporcarsi le mani, potete creare un orto di comunità Slow Food. Basta essere soci e aderire alla *Carta dei principi*, quindi mettersi all'opera per coltivare erbaggi, verdure e, insieme, l'attitudine al cambiamento. Lavorando sul campo si coglie infatti cosa significa concretamente il termine biodiversità, si costruisce un rapporto più corretto col cibo e si capisce l'importanza di preservare un suolo fertile e la risorsa idrica. Un'occasione per produrre alimenti buoni e promuovere uno stile di vita sostenibile. *slowfood.it* SM

GUSTO PARTENOPEO

Senza eccezioni 'a vita nun sape 'e niente, la nuova campagna di Voiello con la musica di Liberato, è un viaggio nell'anima di Napoli. Da Posillipo, passando per il quartiere Stella e il rione Sanità. E poi Chiaia, Mergellina, per finire all'Arenella davanti al murale *Partenope, Madre dei quartieri di Napoli*. Quei colori, quella confusione, quell'allegria sembra proprio di viverle. E sembra di sentire il profumo e il sapore di quell'invitante pasta allo scoglio che manteca sul fornello. Se il viaggio si può rimandare, basta invece un pacco di linguine rigate o di gran penne ruvide per prepararsi un piatto bello e buono così, e vero, in pochi minuti. *voiello.it* SM

IL RISTORANTE

Nessun dubbio che all'ultimo piano di Eataly Genova sia in atto la riscrittura (e non la mera rivisitazione) della cucina ligure, soprattutto di mare, con tante idee che sembrano ispirate dalle strofe di Ivano Fossati, Fabrizio De André e Gino Paoli che compaiono sui muri. Al Marin si rispetta la tradizione facendo innovazioni. **Il ristorante:** uno scrigno di cristallo, con tanto legno negli arredi e grandi vetrate che offrono uno sguardo dall'alto sul mare e il sempre suggestivo Porto Antico. **Il menù:** due percorsi a cinque e sette portate (rispettivamente a 70 e 100 euro), con i piatti di Classici e le provocazioni di Maree come il crudo di pesce «centenario». **Lo chef:** Marco Visciola, classe 1985, ligurissimo di Bogliasco e il solo cuoco stellato Michelin del network creato da Oscar Farinetti. Non è un caso. **La cantina:** molto attenta alle produzioni locali, è il luogo giusto per bere i migliori Vermentino e Pigato. *ilmarin.it* MAURIZIO BERTERA

SAPORE DI MARE

La spiaggia ci aspetta! Ecco qualche idea per arrivare preparatissimi

A CURA DI **STEFANIA VIRONE VITTOR** E **MARIA GIULIA PIERONI**

Piattini pesce Under The Sea Collection. Di ceramica, dipinti a mano by **The Platera**. *theplatera.com*

Caftano Radha, Dam Dam Veronese in cotone di **Lisa Corti**. *lisacorti.com*

La Cucina Italiana 1952

Collezione Messages From The Sea di **DoDo**. *dodo.it*

Costume intero scollo retrò e stampa pesci multicolor di **Mimì à La Mer**. *mimialamer.com*

Costume **MC2 Saint Barth**. *mc2saintbarth.com*

Per aggiungere un tocco d'allegria alla tavola i coloratissimi piatti pesce di **&Klevering**. *klevering.com*

Sandali vegani slip-on in rafia, collezione Elyse, **Stella McCartney**. *stellamccartney.com*

Rossetto Armocromia Summer Cool, **Rossella Migliaccio**. *rossellamigliaccio.com*

Borsa Carol Grand Hotel Tremezzo Tangerine - Le Ninè di **Sense of Lake**. *senseoflake.com*

Candela ispirata al profumo degli spruzzi di acqua marina, **Woodwick**®. *woodwick. yankeecandle.it*

Fruttiera Mediterraneo, design di Emma Silvestris, LPWK di **Alessi**. *alessi.com*

Camicia da uomo in puro lino biodegradabile, con motivo a righine e colletto alla francese, dona un tocco distintivo e discreto, **North Sails**. *northsails.com*

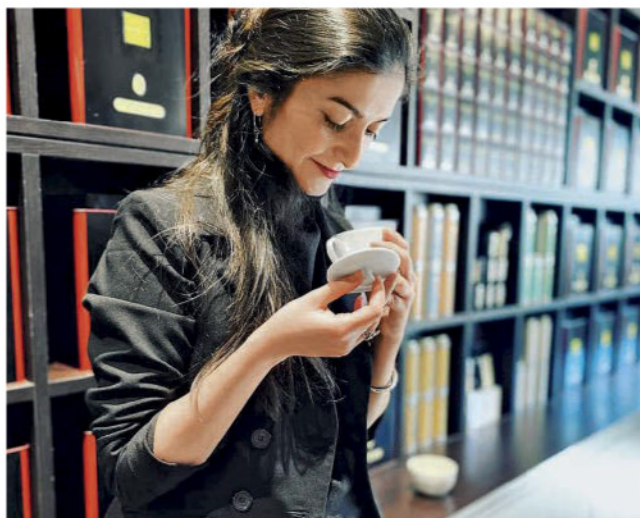
Stampa maiolica blu per la nuovissima Moka Express firmata dalla collab tra Bialetti con **Dolce & Gabbana**. *dolcegabbana.com*

Turbante Slipsilk in 100% seta per preservare i capelli e mantenere lucentezza e morbidezza, di SLIP in vendita da **Sephora**. *sephora.it*

«Per vestirsi al mare, date libero corso alla fantasia, lasciandovi guidare però sempre dal buon gusto», suggeriva Astrea dalla rubrica *La pagina della moda* su *La Cucina Italiana* di giugno 1936. Dopo quasi novant'anni, questi consigli sono ancora validi, sia per il guardaroba, sia per la tavola. Quante situazioni conviviali e romantiche offre l'estate, dall'aperitivo in spiaggia alla cena pieds-dans-l'eau passando per il pranzo in barca, e lo stile dev'essere l'ingrediente base. Un chiccoso costume intero è il passe-partout sul quale buttar sopra un caftano colorato e scambiare le ciabattine di plastica con dei sandali audaci. Per ripararsi dalla brezza serale, un foulard di seta o una pashmina di cachemire sono più che indicati. Per un gelato o una focaccia nel cappuccino al bar dello stabilimento balneare, aggiungete un pareo o una t-shirt sul costume da bagno per buona educazione e per evitare i segni della seduta sul retro delle gambe nude. Tuffatevi nel mondo degli accessori: pesciolini, polpi, coralli da indossare e da portare in tavola, tra ceramiche e tovagliame, regalano l'effetto vacanza in un istante, ovunque siate. Per rendere unica la mise en place, create dei segnaposto usando le conchiglie raccolte sul bagnasciuga. Il trucco per una valigia smart? Colori complementari, non più di tre, così che ogni pezzo andrà d'accordo con l'altro, e considerate anche il color block come una carta da giocare dalla mattina alla sera. Infine non scordate una buona crema protettiva e, soprattutto, un sorriso solare. ■

L'ARTE DEL KORIDASHI

Una tea sommelier ci svela i segreti di un antico metodo giapponese per ottenere un infuso a freddo impeccabile e profumato. In due semplici mosse DI **SARA TIENI**

Si nasconde un mondo dentro una tazza di tè. A svelarci la sua versione estiva più aggraziata degli infusi a freddo è **Nodira Narimova** (nella foto), tea sommelier certificata TAC (Tea and Herbal Association of Canada) ente per la formazione professionale sul tè e Retail Manager di Dammann Frères Italia. «Provate il metodo koridashi», ci spiega l'esperta di origine uzbeka «una tecnica giapponese utilizzata da secoli per preparare il tè freddo in modo impeccabile e semplice. Fate così: prendete 4 g di tè verde pregiato e 8 cubetti di ghiaccio. Fate degli strati di tè e ghiaccio in un bicchiere alto e lasciate che il ghiaccio si sciolga lentamente a temperatura ambiente. Questo processo permette al tè di infondersi gradualmente e rilasciare i suoi aromi senza diventare amaro. Una volta che il ghiaccio si è sciolto e il tè ha raggiunto la forza desiderata, filtratelo e servitelo. Sarà un'ottima base anche per deliziosi mocktails». ■

Mocktail Passion Framboise a base di tè infuso a freddo Carcadet Passion Framboise, succo di fragola, lamponi e frutto della passione: la ricetta passo passo su *lacucinaitaliana.it*

PROFUMATE NOVITÀ

Fragola, anguria e limone: è uno dei gusti (nella foto) pensato per i nuovi infusi a freddo proposti da Twinings per l'estate 2024: il mix di tè e aromi naturali e senza zuccheri si fa riposare 5 minuti in 500 ml di acqua fredda, si shakera et voilà è già pronto. *twinings.it*

IN VIAGGIO

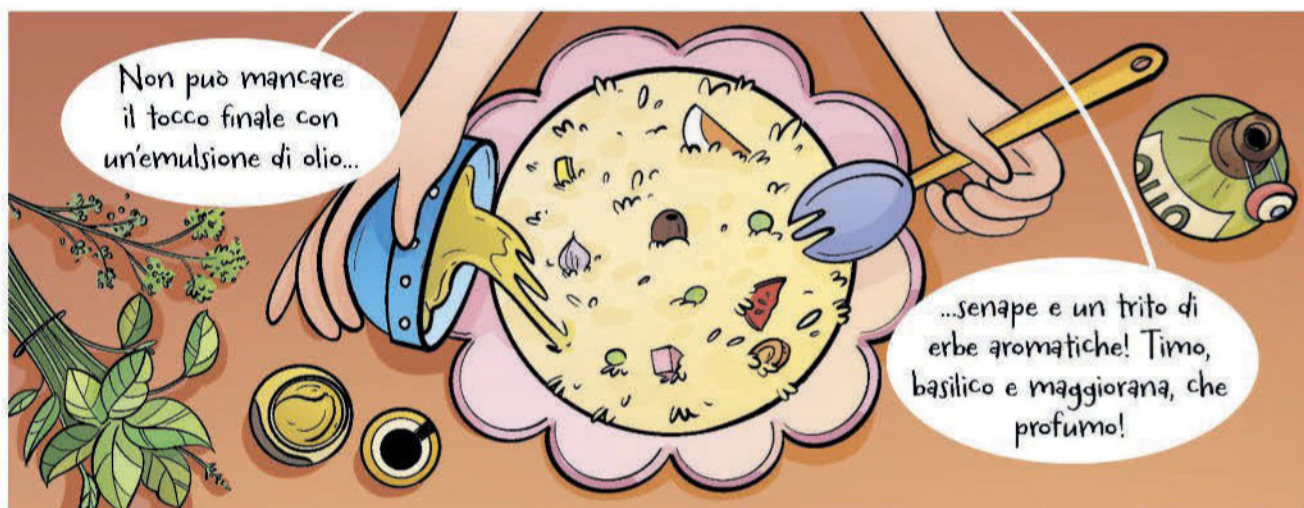
Un boccale da viaggio in silicone con tappo ermetico in bambù e cannuccia, perfetto per bevande a infusione, con oblò in vetro per visualizzare il colore e il punto di maturazione di tè e tisane. Brandani, 32 euro. *shop.brandani.it*

Che sole!
Oggi spiaggia, ma per pranzo?
Perché non cucinare
una gustosa...

INSALATA di RISO

Sciacquiamo 300g di riso per un paio di volte per togliere l'amido in eccesso.

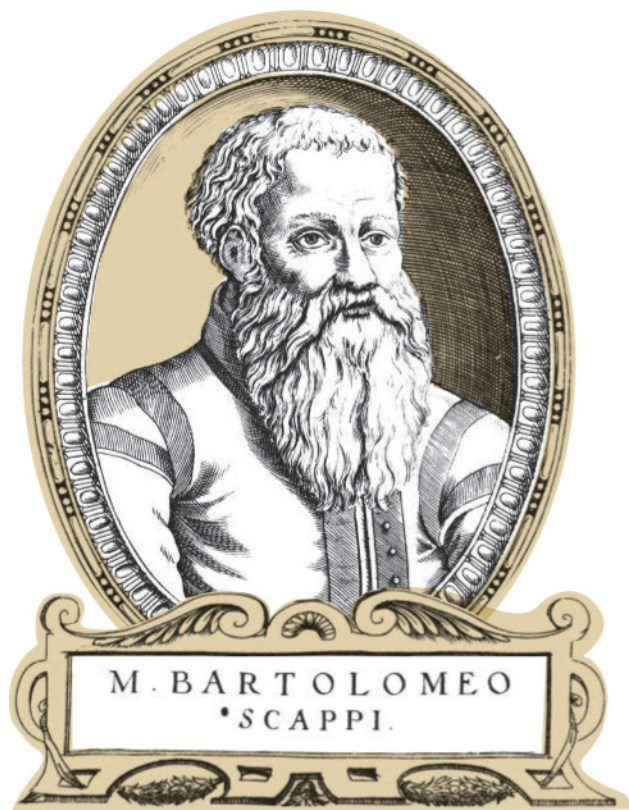
E via!
È pronto per essere lessato al dente.

Aggiungiamo nell'acqua una foglia di alloro e dello scalogno per dare profumo.

Per avvicinare i più giovani alla cucina, ogni mese invitiamo un allievo di La Scuola del Fumetto di Milano a creare una storia su un piatto della tradizione. Attiva dal 1979, primo istituto del genere in Italia, questa scuola forma artisti nel campo del Fumetto, dell'Illustrazione, dell'Animazione Manga e della Digital Art. *scuoladelfumetto.com*

L'autrice Diletta Sartorio, illustratrice freelance diplomata nel 2020 alla Scuola del Fumetto di Milano. «Specializzata in albi illustrati e illustrazioni per l'infanzia, collaboro con case editrici italiane e internazionali. I miei disegni uniscono colori vivaci e forme morbide con lo scopo di intrattenere creando storie coinvolgenti».

IL CUOCO GENIALE DEI PAPI

Spirito innovatore, curioso di tutte le espressioni culinarie locali, popolari e alte, Bartolomeo Scappi ci offre con la sua Opera *una* summa *dello spirito italiano del Rinascimento*

DI **MASSIMO MONTANARI**

Qualcuno lo ha definito «il Michelangelo della cucina» e in effetti la sua figura si staglia con evidenza teatrale sulla ribalta storica della cucina italiana. È Bartolomeo Scappi, il più grande cuoco italiano del Cinquecento, che, dopo aver lavorato a Milano, a Venezia, a Bologna, si stabilì infine a Roma. Nel 1536 era a servizio del cardinale Campeggi e organizzò un sontuoso banchetto per l'imperatore Carlo V. Arrivò poi alla corte di due papi, Pio IV e Pio V. Nel 1570 raccolse il suo sapere in un monumentale ricettario, *summa* della cucina rinascimentale italiana, in un periodo in cui, sul piano artistico e culturale, l'Italia era d'esempio all'intera Europa. Lo chiamò semplicemente *Opera*, non per modestia ma per un altissimo senso di sé – quasi che dopo questa «opera» non vi fosse altro da aggiungere.

Nato nel 1500 a Runo di Dumenza, a due passi dal Lago Maggiore, Scappi è il paradigma della dimensione «italiana» che caratterizzava la cultura del Paese a dispetto della sua frammentazione politica. Nell'*Opera* troviamo «liste delle cose che si possono servire di mese in mese, le quali generalmente s'usano in Italia». Troviamo una vera antologia di tradizioni locali: ricette «alla romanesca», «alla fiorentina», «come si usa in Milano», a Napoli, a Bologna, a Genova. Luoghi e usi incontrati di persona: «Ho veduto nella pescheria di Milano diverse sorti di pesciolini minuti, ove li chiamano pescherie». Di ragguagli biografici come questo, l'*Opera* è colma. Allo stesso modo Scappi propone confronti tra stile «adriatico» e «tirrenico» di cuocere un pesce. Indugia sulle diversità linguistiche: «Per fare diverse sorte di crostate, da Napoletani dette coppi, et da Lombardi sfogliati». Attraverso simili precisazioni e puntualizzazioni percepiamo la sintonia del grande cuoco con la società che lo circonda. Scappi non lavora in un mondo separato. I suoi saperi sono il risultato di una metodica attenzione agli usi locali, alle tante declinazioni che la cultura del cibo assume in Italia. Anche fra le classi popolari, anche fra i contadini e i pescatori che ha conosciuto e frequentato. È lui stesso a dichiararlo, quando ammette di avere imparato al mercato di Venezia, o di Ravenna, questa o quella ricetta di pesce.

La cultura popolare si mescola con il lascito della più illustre trattatistica culinaria. Sul piano linguistico, il nome «ufficiale» dei piatti è spesso affiancato alla sua variante popolare: tortelletti ripieni «dal vulgo chiamati anolini»; maccheroni in olio «dal vulgo chiamati ferlinghotti»; zuppa quaresimale «detta dal vulgo capirotata»; torta verde «dal vulgo detta herbolata». Eccetera. Lo straordinario artista che lavora nelle cucine del papa è un genio multiforme che ha costruito il proprio mestiere intercettando informazioni, saperi, pratiche in ambienti assai diversi – sul piano sociale oltre che geografico.

Scappi morì il 13 aprile 1577 e fu sepolto nella chiesa romana dei santi Vincenzo e Anastasio, dedicata ai cuochi e ai fornai. ■

Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

FOTO **AG. IPA**

COSA METTO IN CAMBUSA?

Ce lo consiglia Alessandra Pistoni, alias Wine Lady, sommelier con la passione per il mare, che organizza degustazioni a bordo della Silvica A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Nata sulle colline della Doc Garda nel 1973, Alessandra Pistoni ha scoperto di amare più il mare del lago. Si è trasferita a Cervia e ha iniziato a lavorare nel settore nautico, occupandosi della Silvica, un'elegante imbarcazione a vela d'epoca. Ospitando gente a bordo, si è resa conto di un interesse particolare che le persone manifestavano per il vino e, trascinata da un genuino piacere per l'accoglienza raffinata, ha dato vita al progetto Wine Lady, studiando come sommelier e creando una cantina a bordo, perfetta per aperitivi e cene. Per saperne di più, *winelady.it*.

1. Chi bene incomincia... Non c'è vino migliore delle bollicine per iniziare una serata. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Setàge di Canevel, ottenuto da uve glera e chardonnay che donano profumi di mele e spezie e un gusto morbido, è perfetto per l'aperitivo, ma anche per accompagnare i piatti estivi a base di pesce e verdure. *12 euro, canevel.it*

2. Salute! È il significato nell'antico gaelico di Sansevé, il nome del Franciacorta Brut Satèn di Monte Rossa, una bollicina elegante e setosa, che invita alla festa e alla convivialità. I suoi profumi delicatamente agrumati si sposano a crudité di pesce. *28 euro, monterossa.com*

3. Sapore di mare Nasce in Maremma toscana, non lontano dalla costa, l'Ansonica Belvento 2023 di Petra, un bianco freschissimo, caratterizzato da un gusto agrumato e sapido, perfetto per accompagnare ricette di pesce e insalate estive. Piace molto anche la sua etichetta così marina. *13 euro, petrawine.it*

4. Sapore di sale Nasce in un vigneto su una scogliera a strapiombo sul Mare Adriatico nel Parco Naturale del Monte San Bartolo, il Blanc de Pinot Noir 2022 Tenute Quarta di Fattoria Mancini. Introdotto in zona da Napoleone, il pinot nero è qui proposto in una versione "in bianco" di grande freschezza minerale, che si abbina a secondi di pesci nobili al forno. *48 euro, fattoriamancini.com*

5. Dalle colline di casa A Monzambano, nel cuore delle Colline Moreniche Mantovane e a pochi passi dal lago, la cantina Ricchi produce il Garda Chardonnay Meridiano 2023, un bianco raffinato ed elegante che nasce dalle migliori uve, fatte poi brevemente appassire. Il risultato è un vino di classe, con ottima struttura e un bouquet di frutta esotica. Morbido e complesso, si abbina bene con pietanze sapide come le alici sott'olio o marinate. *17 euro, cantinaricchi.it*

6. Anima vulcanica Le viti centenarie di carricante, grazie al suolo vulcanico e alla vicinanza con il mare, danno vita a un vino speciale, ricco di sentori fruttati e minerali e perfettamente equilibrato: l'Etna Bianco Contrada Santo Spirito 2021 di Palmento Costanzo si abbina con crostacei, fritture e crudi di pesce. *40 euro, palmentocostanzo.com*

7. Dammi il tuo profumo Autoctono dell'Alto Adige, il gewürztraminer è la più nota tra le varietà aromatiche. Il Sanct Valentin di Cantina San Michele Appiano conquista con la sua complessità di aromi di frutta esotica, spezie e fiori. Stappatelo con piatti speziati, formaggi erborinati e ricette di pesce. *28 euro, stmichael.it*

8. L'eleganza del rosa Ottenuto da uve syrah e vermentino, l'Alìe 2023 di Cantine Frescobaldi intriga con i suoi aromi di fiori, fragoline di bosco e agrumi. Delicato ma di bella personalità, va bene come aperitivo o insieme al sushi. *15 euro, frescobaldi.com*

9. Il rosso per l'estate Un mix di corvina e merlot che profuma di ciliegia, ribes e melagrana, il Fresco di Masi Rosso 2023 è prodotto con agricoltura biologica e ha un grado alcolico contenuto, ideale per i mesi più caldi. Servitelo fresco, come dice il suo nome, con salumi, formaggi, primi piatti al sugo e pizza. *12 euro, masi.it* ■

PASTIFICIO

BRAGAGNOLO

NATA PER PASSIONE

ASSAPORALA OGNI GIORNO

GYOZA CON RIPIENO DI PAPPA AL POMODORO

A TAVOLA CON TUTTI VOI

ZUCCHINE MARINATE CON PESCHE

Con le cuoche e i cuochi e di casa, gli chef professionisti e gli amatori. Ecco le ricette dei lettori che abbiamo scelto per il mese di luglio. Ne aspettiamo ancora da tutta Italia, raccogliete la sfida e accendete i fornelli: la migliore ricetta italiana 2024 potrebbe essere la vostra!

REALIZZAZIONE RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

MAIALE TONNATO CON CURRY E LIME

FREGOLA E FRAGOLE

GYOZA CON RIPIENO DI PAPPA AL POMODORO

RICETTA DI
Maria Cristina Gallorini

Originaria della provincia di Arezzo, Maria Cristina Gallorini aveva da sempre il sogno di aprire una scuola di cucina, ma per molti anni ha dovuto lavorare nell'azienda orafa fondata dal padre. Nel 2015 è riuscita a dare vita al suo progetto e ora trasmette la sua passione e i piatti della tradizione italiana a un pubblico prevalentemente di stranieri. "La pappa al pomodoro era la ricetta preferita di mio padre, che qui ho cercato di rendere più attuale, trasformandola nel ripieno dei gyoza. Di solito la preparo in estate, con i pomodori e il basilico dell'orto di mia mamma, la passata e il concentrato che ogni anno preparo insieme a lei: si può proprio dire che in questo piatto sono presenti la mia famiglia e le mie radici». Le dosi per la pappa al pomodoro sono più abbondanti di quel che serve per il ripieno dei ravioli, ma, come ci ha scritto Maria Cristina, «quel che avanza si mangia il giorno dopo, quando è ancora più buona».

Impegno medio
Tempo 2 ore e 30 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER LA PAPPA AL POMODORO
1 kg pomodori cuore di bue o san marzano maturi
400 g pane toscano raffermo
100 g parmigiano reggiano stagionato
2 spicchi d'aglio
1 cipolla rossa
1 uovo
passata di pomodoro
concentrato di pomodoro
brodo vegetale o acqua di pomodoro
peperoncino
basilico
salsa di soia
semi di papavero o di sesamo
olio extravergine di oliva
sale – pepe
PER CIRCA 15 GYOZA
300 g basilico
150 g farina 00

PER LA PAPPA AL POMODORO
Tritate la cipolla e l'aglio finemente e soffriggeteli con 2 cucchiai di olio e un po' di brodo, così da non bruciare la cipolla. Spellate i pomodori, tagliateli e uniteli al soffritto con una tazza di passata, un cucchiaio di concentrato, una bella manciata di foglie di basilico, sale, pepe e peperoncino. Fate cuocere per circa 35 minuti, quindi aggiungete il pane tagliato a pezzi; bagnate con il brodo, in modo che il pane lo assorba bene, e proseguite la cottura per circa 1 ora, a fiamma dolce. Spegnete, unite l'uovo, il parmigiano grattugiato e lasciatela riposare per almeno 1 ora.
PER I GYOZA:
Sbollentate le foglie di basilico ben lavate; raffreddatele in acqua e ghiaccio, frullatele con 3 cucchiai di acqua e filtrate, ottenendo così l'acqua al basilico.
Impastate la farina con 90 g di acqua al basilico, formate un panetto liscio e omogeneo, quindi dividetelo in 15 palline di circa 20 g ciascuna; lasciatele riposare coperte con un panno per 30 minuti.
Stendete ciascuna pallina in forma circolare con un matterello e sistemate al centro un cucchiaio colmo di pappa al pomodoro fredda; chiudete i gyoza e rosolateli da entrambi i lati in una padella ben calda velata di olio. Sfumate con un mestolino di acqua di basilico e un paio di cucchiai di salsa di soia, quindi proseguite la cottura, a pentola coperta, per 15 minuti; scoprite poi la padella e fate evaporare il liquido in eccesso.
Servite i gyoza completando con semi di papavero o di sesamo, un olio profumato al basilico, qualche goccia di salsa di soia e, a piacere, una spolverata di polvere di bucce di pomodoro.

ZUCCHINE MARINATE CON PESCHE

RICETTA DI
Francesca Manzino

Originaria della Lombardia, Francesca Manzino studia Scienze Gastronomiche a Parma e ha ereditato la passione per la cucina dal nonno pasticciere. "Cucinare è la mia terapia" ci ha confidato. Trovate altre sue ricette sul profilo Instagram @Troppo.Impertinente

Impegno facile
Tempo 15 minuti più 2 ore di marinatura
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g fagioli corona lessati
2 zucchine chiare
2 zucchine scure
2 pesche
semi di finocchio
finocchietto fresco
cannella in polvere
olio extravergine di oliva
aceto
sale – pepe

Tagliate le zucchine a fette sottilissime per il lungo, aiutandovi con una mandolina o con un pelapatate. Le due varietà di zucchine danno sapori e consistenze differenti (quelle scure rimarranno più dure e croccanti).
Marinate le fettine di zucchine in olio, aceto, pepe, semi di finocchio e finocchietto fresco per almeno 2 ore. Salate le zucchine solo al termine della marinatura, altrimenti diventeranno molli, amare e acquose.
Tagliate le pesche a fettine sottili e conditele con olio, sale e cannella.
Adagiate le zucchine su un piatto di portata, unite le pesche e i fagioli corona, condite con la marinata delle zucchine, un filo di olio, sale, pepe e finocchietto fresco.

MAIALE TONNATO CON CURRY E LIME

RICETTA DI
Gerhard Maneschg

Austriaco con radici di lunga data in Alto Adige, Gerhard Maneschg lavora come ginecologo ed è un grande amante della cucina italiana. «Il vitello tonnato è tra i miei piatti preferiti, allora mi sono chiesto se potevo interpretarlo con altri ingredienti senza allontanarmi troppo dalla versione tradizionale. Il risultato è questa ricetta, che vi consiglio di abbinare a una buona bottiglia di Gewürztraminer».

Impegno medio
Tempo 1 ora più una notte di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER IL MAIALE
650 g filetto di maiale nero di Maremma o di cinta senese

150 g latte
75 g vino bianco secco
15 g curry in polvere
15 g salsa di soia
1 spicchio di aglio
senape
sale
pepe

PER LA SALSA

250 g tonno all'olio extravergine di oliva
40 g capperi dissalati
15 aceto di mele
5 filetti di acciughe sottolio
1 lime
olio extravergine di oliva

PER IL MAIALE

Condite il filetto di maiale con sale e pepe e massaggiatelo con la senape.
Soffriggete in un tegame con un paio di cucchiai di olio lo spicchio di aglio, unite il curry e sfumate prima con la salsa di soia e poi con il vino bianco. Adagiate il filetto nel tegame, versate il latte che dovrà arrivare almeno alla metà del filetto e cuocete a fuoco lento, a tegame coperto, per 20 minuti. Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare la carne; riducete la salsa e tenetela da parte.

PER LA SALSA

Ricavate 6 fette sottili dal centro del lime e spremete il resto.
Frullate il succo di lime con il tonno, 20 g di capperi, l'aceto, le acciughe, 60 ml di olio e l'intingolo del maiale, finché non otterrete una salsa cremosa.
Tagliate il filetto di maiale a fettine molto sottili.
Spennellate il fondo di un piatto di portata con la salsa, adagiatevi sopra le fettine di maiale, ricoprite con la salsa rimasta, decorate con le fettine di lime e lasciate insaporire in frigorifero, preferibilmente per una notte.
Friggete 20 g di capperi in una padella con qualche cucchiaio di olio; distribuiteli sul maiale tonnato e portate in tavola.

FREGOLA E FRAGOLE

RICETTA DI
Gerhard Maneschg

«L'ispirazione per questa ricetta mi è venuta dall'assonanza del nome dei principali ingredienti "fregola" e "fragole". Si può preparare anche in versione vegetariana, senza pollo, o con le verdure che si trovano in frigo, per evitare qualsiasi spreco».

Impegno facile
Tempo 50 minuti più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA SALSA DI FRAGOLE

10 fragole
2 scalogni
4 cucchiai di semi di senape
aceto di vino rosso
miele
tabasco
salsa Worcestershire
olio extravergine di oliva
sale
pepe

PER LA FREGOLA

320 g fregola
250 g petto di pollo
250 g pomodorini
200 g mozzarella
sesamo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA SALSA DI FRAGOLE

Sbollentate 4 cucchiai di semi di senape in acqua per circa 6 minuti, scolateli e sciacquateli sotto acqua corrente fredda.
Mondate e tritate finemente gli scalogni.
Pulite le fragole, lavatele bene e tagliatele a pezzi grossi, quindi frullateli con gli scalogni, i semi di senape, un cucchiaio di miele, 2 cucchiai di aceto, 2 cucchiai di olio, uno spruzzo di tabasco e uno spruzzo di salsa Worcestershire, regolando di sale e di pepe.

PER LA FREGOLA

Cuocete la fregola in acqua bollente salata, scolatela un po' al dente e raffreddatela su un ampio vassoio.
Tagliate i pomodorini a spicchi e sfilacciate la mozzarella.
Raccogliete in una ciotola la fregola, conditela con la salsa di fragole, i pomodorini e la mozzarella, mescolando bene.
Tagliate il petto di pollo a listerelle, conditelo con sale e pepe, cospargetelo di semi di sesamo e cuocetelo in una padella, con un paio di cucchiai di olio, a fuoco medio, per circa 6 minuti per lato. Tagliate le listerelle di pollo a pezzetti e unitele alla fregola.
Aggiungete a piacere altri ingredienti, come melone a cubetti, anguria, mango, erbe fresche, peperoncino, carote bollite, calamari o gamberi. Lasciate riposare la fregola in frigo per almeno 1 ora, quindi conditela con un filo di olio, una macinata di pepe, erbe fresche (noi abbiamo usato la menta) e servite.

LETTORI AI FORNELLI!

Date spazio alla fantasia e, seguendo i 10 valori di riferimento che trovate indicati sul sito, create la vostra ricetta e mandatecela. La stiamo aspettando!

Inquadrate il QR code per accedere alla pagina dedicata, qui troverete tutte le indicazioni per partecipare.

RISTORANTE O MUSEO?

Una nuova straordinaria metamorfosi è in atto a elBulli1846 di Ferran Adrià: qui lo chef spagnolo lavora sulla conoscenza gastronomica e ci racconta il suo amore per la cucina italiana

DI **SARAH SCAPARONE**

Per incontrare una verità bisogna intraprendere un viaggio speciale. E quello verso Cala Montjoi, a Roses in Costa Brava, lo è di sicuro. Immerso nel verde del Parco Naturale di Cap de Creus qui si trova elBulli1846, il primo ristorante al mondo a essere diventato un museo. Il punto è, però, che non si arriva qui per caso attraversando la strada panoramica piena di curve immersa nella vegetazione locale. Arrivare a elBulli1846, oggi come quando era il ristorante più famoso al mondo, è una scelta: il luogo non è di passaggio, anche se affaccia su una delle calette più rinomate della terra (almeno per i gourmet). E la decisione è quella di compiere un viaggio nel cuore iconico della cucina mondiale: scelta effettuata dal 1987 al 2011 da migliaia di chef, appassionati e turisti che qui volevano lavorare o mangiare.

Dal 2023 il «pellegrinaggio» a Cala Montjoi ha ripreso forma perché il ristorante elBulli (nato negli Anni Sessanta per mano dei coniugi Schilling come un chiringuito) ha riaperto le sue porte, come museo. Artefice di tutto questo, oggi come allora, è uno dei cuochi più influenti e stimati al mondo: Ferran Adrià. Visitabile da maggio a ottobre, il museo si estende su oltre 3800 metri quadrati, comprende 69 installazioni (tra cui quella dedicata alle brigate di sala e di cucina che hanno lavorato a elBulli) e vuole spiegare l'evoluzione di questo luogo dimostrando perché il ristorante sia stato responsabile di un cambio di paradigma nella gastronomia mondiale. Per farlo Ferran Adrià, dopo aver chiuso elBulli all'apice del successo nel 2011 (detentore di tre stelle Michelin e per cinque volte nominato miglior ristorante al mondo dai The World's 50 Best Restaurants), ha creato, insieme al socio Juli Soler, la elBullifoundation che racchiude anche i progetti di Bullipedia (a oggi oltre venticinque libri di cinquecento pagine che rappresentano l'enciclopedia del fine dining) e elBulliDNA (spazio dedicato a indagine e ricerca in cui lavorano team multidisciplinari). Con elBullifoundation, Adrià punta a una visione globale, olistica e teorica dell'innovazione dando origine alla metodologia Sapiens che può essere applicata a ogni comparto. Semplificando, Sapiens nasce come modo per facilitare la comprensione del mondo della gastronomia e dall'esigenza di organizzare e ordinare domande: una metodologia di ricerca con una visione sistemica che considera come tutto sia connesso. Del resto comprendere è trasformare le informazioni in conoscenza e per farlo Sapiens utilizza cinque metodi attraverso un processo, iniziato nelle cucine de elBulli, che è dunque il cuore del museo. Qui, attraverso la metodologia Sapiens, si cerca di rispondere a domande come cosa siano la gastronomia e la cucina o che cosa sia l'innovazione.

Ferran Adrià, chef tre stelle Michelin che ha portato elBulli di Roses, in Catalogna, a essere decretato per cinque anni il miglior ristorante al mondo per The World's 50 Best Restaurants.

FOTO PEPO SEGURA

Ma come vede Adrià la cucina dei nostri giorni? «Fare alta cucina creativa d'avanguardia e dirompente», spiega lo chef catalano, «oggi è molto difficile in ogni parte del mondo, ma penso che a un livello inferiore sia in Spagna che in Italia non sia mai stata così straordinaria: i giovani chef →

elBulli1846 dal 2023 è il primo ristorante al mondo a essere diventato un museo. Al suo interno 69 installazioni (sopra, quella dedicata ai Bullinianos, brigate di sala e cucina che hanno lavorato nel ristorante dal 1987 al 2011). Nelle foto sotto, riconoscimenti, ricerche e piatti che hanno fatto la storia come il Cappuccino Lyo, liofilizzato, del 2005.

hanno grandi competenze e molti stanno capendo che si può fare alta cucina scegliendo di stare a un livello diverso, meno competitivo, ed essere felici».

Cucinare oggi rappresenta il 33% del pil di un paese, è un linguaggio per parlare, è un'azione sociale, è emozione e, in una logica «sapiensiana» di colori, è grigia perché si basa su quello che piace a ognuno di noi e non su quello che è buono in senso assoluto. «Quando parliamo di creativo», spiega Adrià, «è diverso perché lo possiamo misurare, ma se una cucina è buona o meno è assolutamente soggettivo». E poi c'è la tradizione. «La tradizione italiana», prosegue, «mi ha sempre ispirato in primis perché l'Italia è culturalmente molto vicina alla Spagna e poi perché ho avuto modo di conoscerla bene anche grazie ai 20 anni di collaborazione con Lavazza. Le nostre cucine, fatta eccezione per la pasta, sono molto simili e credo che quella italiana sia straordinaria. Ricordo l'utilizzo che facevo del basilico negli Anni Ottanta, quando non era così diffuso, o come il Parmigiano sia sempre stata un'icona a cui mi sono ispirato per tante lavorazioni (come il Gelato al parmigiano, *ndr*), per non parlare della Carbonara: tutti sanno che cosa sia. Per questo credo», aggiunge, «che la cucina italiana meriti la candidatura Unesco, anzi mi stupisco che non sia già patrimonio dell'umanità. Quando guardo all'Italia penso all'antica Roma, a una delle più grandi civiltà della storia: l'Italia di oggi proviene dal cuore di quella cultura in cui sono nate tante lavorazioni ancora usate oggi in cucina, quindi la sua candidatura è indiscutibile. Chi la osteggia ne fa una questione politica, ma a maggior ragione partendo dal concetto di antica Roma la differenziazione delle diverse cucine regionali italiane è ridicola». ■

OLTRE LA TAZZINA

ADRIÀ E IL CAFFÈ

Da elBulli1846 in mostra 20 anni di collaborazione con Lavazza

Ha inaugurato quest'anno, con la riapertura del Museo elBulli1846, un'area dedicata al caffè per celebrare i 20 anni di collaborazione tra Ferran Adrià e l'azienda torinese Lavazza. Un legame che ha portato, nel corso del tempo, a una continua innovazione in campo gastronomico capace di celebrare il caffè in tutte le sue forme ed espressioni. «Il nostro incontro con Ferran Adrià», spiega Giuseppe Lavazza, Presidente del Gruppo, «ha generato una scintilla che ha rivoluzionato un comparto tradizionale come quello del caffè imprimendo un'accelerata alla contaminazione con il mondo dell'alta gastronomia, dando così vita alla nascita di nuove tecniche di elaborazione, di presentazione e di servizio e al Coffee Design». E proprio nelle stanze del Museo elBulli1846 sono raccontate preparazioni iconiche come lo Spuma Siphon del 2002 (primo caffè solido al mondo), il Coffee Sphere o il Coffee Caviar del 2004 o il Micro-Wave del 2011: un pan di Spagna sifonato con caffè micro-macinato cotto al microonde in meno di un minuto.

Qui sopra, Ferran Adrià con Giuseppe Lavazza all'interno di elBulli1846 dove è appena stato inaugurato uno spazio dedicato alle preparazioni iconiche di Adrià realizzate con il caffè (foto sotto). A sinistra, la vista sul ristorante-museo.

FOTO **PEPO SEGURA, ANDREA GUERMANI**

A SPASSO CON MATILDE

Una merenda perfetta per l'estate, invitante e golosissima? Abbiamo chiesto un suggerimento a Imma Iovine, giovane talento dell'Accademia Pasticceri Italiani, che ci ha preparato degli irresistibili «savoiardi da passeggio», utilizzando i Vicenzovo di Matilde Vicenzi, celebre marchio fondato nel 1905 a San Giovanni Lupatoto, in provincia di Verona. Imma li ha «vestiti» con gelatina al lampone, ganache al pistacchio e una glassa rocher e li ha completati con uno stecco come quello dei gelati: ed eccoli trasformati in divertenti ed elegantissimi dolci, croccanti all'esterno, con un cuore morbidissimo!

Inquadra il Qrcode e scopri la ricetta dei «savoiardi da passeggio» di Imma Iovine.

Vicenzovo

Matilde VICENZI 1905

MATILDEVICENZI.IT

ONDA SU ONDA

Per immaginarsi sul bagnasciuga anche a casa, preparate due aperitivi tutti di pesce, in conserva oppure fresco

A CURA DI **ANGELA ODONE**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

1. Il trancio di filetto di Trota Salmonata affinata al pepe di **Friul Trota** marinato con aceto di vino, ha un gusto morbido e aromatico. Provatelo con le Melanzane e Peperoni in Olio Extra Vergine di Oliva di **Colavita**: sbollentate in aceto e conservate sott'olio si sposano perfettamente con la dolcezza della trota. *friultrota.com colavita.it*

2. Non c'è aperitivo di pesce senza le acciughe. Noi abbiamo provato i Filetti di alici del Mar Cantabrico in olio di oliva bio di **Zarotti** al pepe rosa e origano essiccato. *zarotti.it*

3. Sapore intenso e colore acceso. Le Uova di trota di **Friul Trota**, ricche di omega 3, sono ottime su crostini spalmati di burro e rendono speciali le insalate miste e gli spaghetti mantecati con burro e scorza di limone grattugiata. *friultrota.com*

4. Ne bastano poche fettine, sottilissime, per gustare la bontà della bottarga di muggine. Sapore decisamente sapido e colore ambrato sono le caratteristiche della Bottarga di Muggine **Smeralda**. *In vendita da iper.it*

5. Sono morbidissimi e carnosi i Pomodori secchi in olio di semi di girasole di **Delizie dal Sole** in vendita da **Eurospin**. Provateli con il Filetto di Branzino cotto al vapore di **Friul Trota**: una delizia. *eurospin.it friultrota.com*

6. Solo farina, acqua, olio extravergine di oliva, lievito di birra e sale nel Panfocaccia che **Iper La grande i** sforna quotidianamente. Crosta appena croccante e saporita, interno soffice. *iper.it*

7. Con le Olive snocciolate in olio extravergine di oliva di **Colavita** abbinate ai Filetti di tonno in olio extravergine di oliva bio **Zarotti** profumati con un pizzico di origano si è subito in vacanza. *colavita.it zarotti.it*

8. I filetti di sgombro del Mare del Nord cotti al vapore e conditi con pomodoro disidratato, sale e origano: non c'è niente altro nello Sgombro alla Mediterranea di **Friul Trota**. Noi abbiamo aggiunto un po' di peperoncino e abbinato un Trento Brut Aquila Reale Riserva 2013 **Cesarini Sforza**: aromi di frutta candita e grande freschezza, eccellente con il pesce, ideale a tutto pasto. *friultrota.it cesarinisforza.it*

9. Vi piace la pasta di acciughe? Trasformatela in una spuma montando in pomata il Burro tradizionale Fiore Bavarese di **Meggle** con la Crema di acciughe gusto delicato di **Zarotti**. *meggle.it zarotti.it*

10. Affumicata a freddo e affettata a mano: si chiama Regina di San Daniele la trota salmonata di **Friul Trota**. Da provare con fette di cetriolo o spicchi di baby anguria. *friultrota.com*

11. Basta un piccolo vassoio con ghiaccio per offrire un gioiello del nostro Paese. Qui trovate tre varietà di caviale **Caviar Giaveri**. Dall'alto, in senso orario, Persian Osietra: tra i più ricercati, luminoso quasi dorato, croccante e di sapore morbido. Beluga Siberian: uova grandi grigio brunastre, di sapore burroso. Golden Sterlet: uova piccole di un insuale giallo oro, di sapore deciso e consistenza setosa; si ottiene dallo Sterleto, un piccolo storione albino; da solo oppure su crostini velati di burro. Noi abbiamo usato Burro tradizionale Fiore Bavarese di **Meggle**, cremoso e profumato. *caviargiaveri.com meggle.it*

Segnaposto di ceramica a forma di ramo di corallo **Les-Ottomans**.

5
5
5
6
4
8
3
8
2
8
1

1. Tradizionalmente si dice che sia meglio gustare le ostriche solo nei mesi che contengo la «R» nel nome (francese); la verità è che ogni occasione è buona per assaporare questi molluschi raffinati che sono un concentrato di mare. Abbiamo assaggiato la varietà Fine de Claire accompagnate da ciuffi di salicornia croccante, tutto **Iper La grande i**. *iper.it*

2. Non c'è pesce fresco senza limone, altrettanto fresco e rinfrescante. Quelli **Citrus** sono 100% siciliani, provenienti da filiere etiche e certificate, succosi e non trattati in superficie. *citrus.it*

3. Che cosa bere gustando le ostriche? Un calice di Moscato D'Asti Metodo Classico Extra Brut 2017 Meramentae di **Mongioia**: profumi e aromi ben dosati, grande freschezza e un perlage elegante. *mongioia.com*

4. Per offrire un aperitivo senza glutine potete scegliere il nuovo Pane integrale senza glutine Mastro Panettiere **Schär**. Ricco di fibre, è preparato con farine di sorgo, grano saraceno, riso, miglio, quinoa. Essendo già affettato è perfetto da tostare per i crostini di accompagnamento. *schaer.com*

5. Per aggiungere un tocco caratteristico al vostro tagliere, arricchitelo con ciotoline di condimenti diversi: la senape in grani e la maionese **Orco** (preparata con un piccola aggiunta di senape) sono ideali da spalmare su tartine e gallette. Vi piace il cipollotto? Tritatelo finemente e mescolatelo con aceto di vino bianco e un pizzico di sale: da provare con le ostriche crude e i fasolari marinati di **Iper La grande i**. Per prepararli lasciateli spurgare in acqua e sale per almeno 2 ore, poi sciacquateli bene, apriteli e conditeli con abbondante succo di limone e di lime, una macinata di pepe e un pizzico di sale, se serve. *orco.it iper.it*

6. Un'alternativa al pane, ma sempre senza glutine, sono le piccole gallette, quasi chips, preparate con il «cece rugoso maremmano» di **Fiorentini**. Non potete sbagliarvi, si chiamano Le Toscanacce... *fiorentinialimentari.it*

7. In un tagliere di mare non possono mancare i crostacei (adatti per il consumo da crudi). Noi abbiamo scelto gamberoni rossi dell'Atlantico e scampi di **Iper La grande i**. Sciacquateli brevemente e tamponateli con carta da cucina, poi spruzzateli con poco succo di limone e accompagnateli con salicornia cruda: la sapidità e la consistenza croccante di questo vegetale, conosciuto anche con il nome di «asparago di mare», bilanceranno la dolcezza dei crostacei, per un boccone molto invitante e particolare. *iper.it*

8. Per dare varietà all'aperitivo di mare aggiungete una ciotola di baccalà mantecato in vendita da **Iper La grande i** in pratiche vaschette (sempre pronto da tenere in frigo), Olive verdi giganti snocciolate in salamoia VariaGusto prodotte per **Eurospin** e Carciofi alla paesana in olio extravergine di oliva di **Colavita**. E non fate mai mancare qualche piccolo frutto, come lamponi, mirtilli, ribes o more: separano piacevolmente i bocconi con la loro nota dolce-acidula, invogliando a prendere il successivo. *iper.it eurospin.it colavita.it*

Segnaposti di ceramica a forma di granchio e di stella marina **Les-Ottomans**.

A pranzo con la famiglia Iaccarino: da destra, Livia e Alfonso Iaccarino con i figli Ernesto e Mario. Ernesto serve gli spaghetti di casa con i pomodorini vesuviani. Per le sue idee e la sua cucina, Alfonso Iaccarino era il cuoco preferito di Ancel Keys, lo scienziato americano che scoprì i benefici dello stile di alimentazione e di vita che egli stesso definì «dieta mediterranea».

LA TERRA, IL MARE, LA FELICITÀ

SCORFANO ALL'ACQUA PAZZA

In Costiera Sorrentina con Alfonso Iaccarino, cuoco contadino visionario, maestro di cucina etica e mediterranea. Ora il suo ristorante Don Alfonso 1890 festeggia i cinquant'anni con un restyling ecologico

DI **FABIANA SALSI**, FOTO **ANDREA STRACCINI**

Nei discorsi di Alfonso Iaccarino le parole «coscienza» e «felicità» ricorrono spesso. Il perché l'ho capito a Punta Campanella, promontorio che divide Costiera Amalfitana e Sorrentina dove c'è la tenuta Le Peracciole. È il posto in cui questo cuoco visionario ha concretizzato la sua idea di futuro facendo del Don Alfonso 1890 – ristorante e boutique hotel a Sant'Agata sui Due Golfi – un riferimento per gli stessi cuochi. Le Peracciole è una distesa di sette ettari di uliveti, limonaie, orti e frutteti su terrazzamenti di fronte a Capri. Don Alfonso ci va ogni giorno per dare un'occhiata alle arnie, dar da mangiare alle galline, raccogliere frutta e verdura. E non dimentica mai rose rosse per sua moglie Livia, che con lui ha avviato la rivoluzione della cucina italiana. La loro storia inizia negli anni Settanta, quando aprono un ristorante-pizzeria. Si capisce subito che c'è qualcosa di diverso e non solo perché, mentre tutti servono cibo alla francese come detta la moda, loro propongono gli spaghetti al pomodoro. Nell'era della globalizzazione, dei primi cibi pronti, nello stesso periodo in cui in Costiera tutti investono sul mattone e sul turismo di massa, Alfonso e Livia preferiscono puntare sulle materie prime del posto e di alta qualità. Cercano la migliore pasta artigianale dai piccoli pastai di Gragnano, la mozzarella con latte genuino, e poi fanno un passo oltre comprando Le Peracciole: vogliono produrre da soli, biologicamente, recuperando semi antichi. «Ci dissero che eravamo pazzi, ma il tempo ci ha dato ragione. Quando vengo a Punta Campanella sono felice perché ho la coscienza pulita. Con questa terra coltivo cibo che fa bene a chi lo mangia e alla natura», mi dice Don Alfonso raccogliendo fagioli, piselli, zucchine, pomodori, erbe aromatiche e limoni da riportare a Sant'Agata.

Ernesto, secondogenito e ora chef di Don Alfonso 1890, ci aspetta pronto a cucinare gli ortaggi freschi. Per il nostro pranzo prepara il menù di famiglia: gli Spaghetti alla Don Alfonso, uno Scorfano all'acqua pazza, Zucchine a scapece. Per finire, su un bel piatto di ceramica di →

Livia e Alfonso Iaccarino nel cortile del Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi, su cui affacciano anche le otto camere del boutique hotel e la loro stessa casa. Si sono conosciuti ai tempi della scuola e da allora sono fianco a fianco. Grandi amanti degli animali, in foto con loro c'è il cane Gary. In alto, il fiordilatte e la crostata con marmellata di fichi.

SPAGHETTI ALLA DON ALFONSO

Vietri, arriva una crostata con la marmellata di fichi. «Il nostro compito è donare felicità, con accoglienza sincera e cibo buono e sano: i principi che ci guidano da cinquant'anni», dice la signora Livia senza nascondere l'emozione per un anniversario così importante. Mezzo secolo di storia che la famiglia ha festeggiato nel suo stile, lasciando «un'eredità».

Da questa primavera il Don Alfonso 1890 è ancora più sostenibile grazie a un investimento con cui sono stati realizzati persino pannelli fotovoltaici in grado di produrre e condividere su tutto il territorio energia pulita. «Abbiamo cominciato a essere sostenibili senza saperlo. Ora con consapevolezza abbiamo realizzato questo progetto per le generazioni future», mi racconta Mario Iaccarino, primogenito che segue l'amministrazione, il coordinamento e i ristoranti Don Alfonso all'estero. Ed è sempre Mario a occuparsi dell'accoglienza al ristorante, che è parte integrante del progetto di ristrutturazione. Ora è in una veste ancora più elegante con i toni del fucsia esaltati da boiserie e pavimenti bianchi.

Il menù è all'altezza della fama e delle due stelle Michelin confermate prima della chiusura. Tra le novità spicca il percorso degustazione vegetariano, emblematico del nuovo corso oltre che della grande creatività di Ernesto. Un esempio è L'orto, piatto che porta in tavola un condensato di Punta Campanella con bottoni di pasta croccante ripieni di verdure accompagnati da gelato al rafano. Da provare anche gli Spaghetti aglio, olio e peperoncino con sgombro in carpione e Il limone, dessert indimenticabile: un simbolo della Costiera interpretato in tre consistenze diverse che hanno tutti i profumi e i sapori di questa terra generosa. «Mio padre», dice Ernesto, «mi ha insegnato l'etica. Per un cuoco vuol dire prendersi la responsabilità di rispettare i prodotti. Noi, da Don Alfonso 1890, vogliamo anche preservarli». ■

PIONIERE E MAESTRO

Il 24 giugno l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli conferirà ad Alfonso Iaccarino una laurea magistrale ad honorem in Scienze dell'Educazione. «Si è distinto per aver promosso a livello internazionale la Cucina Italiana e la Dieta Mediterranea», scrivono i professori Elisabetta Moro e Marino Niola nella motivazione che celebra il grande maestro per la sua visione pionieristica della ristorazione come impresa etica basata sul rispetto delle persone e dell'ambiente.

ZUCCHINE A SCAPECE

SI FANNO COSÌ

Scorfano all'acqua pazza

«Sapete perché si dice cottura "all'acqua pazza"? Un tempo i pescatori napoletani cucinavano il pesce in barca con ingredienti non deperibili che potevano portarsi in mare, come i pomodorini del Piennolo, e l'acqua di mare. Un metodo molto semplice e sano, che noi amiamo molto. Per lo scorfano, soffriggete uno spicchio di aglio e 10 grammi di capperi, aggiungete 200 grammi di pomodorini del Piennolo a spicchi e 100 grammi di salsa di pomodoro San Marzano. Fate cuocere per 10 minuti, quindi aggiungete i filetti di pesce, rosolate, sfumate con del vino bianco, aggiungete acqua e fate cuocere finché il pesce è cotto e morbido. Poi toglietelo dalla padella e fate addensare il fondo sul fuoco fino a ottenere la giusta consistenza. Servite con del pane e un filo di olio a crudo».

Spaghetti alla Don Alfonso

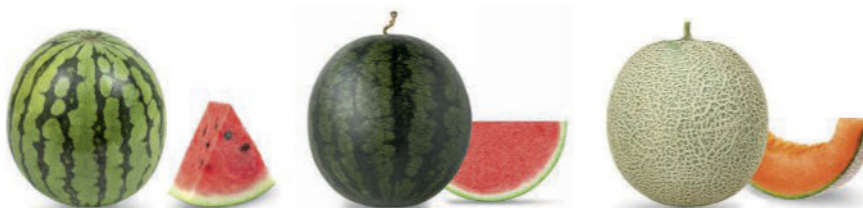
«Questo piatto è un emblema della nostra cucina fatta di prodotti genuini della nostra terra: il pomodoro, ma anche la pasta e l'olio. Per 4 persone soffriggete 4 spicchi di aglio in 60 grammi di olio extravergine di oliva e toglieteli una volta imbionditi; poi aggiungete 600 grammi di pomodorini vesuviani tagliati in 4 e cuocete per circa 2 minuti a fiamma alta. Abbassate a fiamma media, cuocete per altri 14-15 minuti, aggiustate di sale e aggiungete basilico tagliato a filetti. Nel frattempo cuocete gli spaghetti; scolateli 2 minuti prima del termine di cottura e versateli nella padella con i pomodori».

Zucchine a scapece

«Quando sono di stagione le zucchine non mancano mai, e quelle a scapece sono le nostre preferite come contorno o antipasto. Per un bel piatto prendete 400 grammi di zucchine e tagliatele a rondelle sottili con una mandolina e poi friggetele in olio bollente finché non diventano bionde. Quando sono pronte, asciugatele bene con carta da cucina e, mentre sono ancora calde, poco prima di servirle, fatele marinare con 40 grammi di aceto bianco, 20 grammi di menta tagliata a filetti sottili e il sale. Il nome deriva dallo spagnolo «escabeche», "marinata"».

Nella pagina accanto, gli Spaghetti aglio, olio e peperoncino con sgombro in carpione dalla carta di Don Alfonso 1890; uno scorcio della sala del ristorante; la brigata tutta intorno a Ernesto Iaccarino: in cucina c'è grande affiatamento.

FRUTTA GOLOSA

Dolcissima, succosa e profumata, la frutta estiva è davvero invitante: è lo spuntino perfetto per rinfrescarsi e nutrirsi durante i mesi più caldi dell'anno. Tra i prodotti più irresistibili, ci sono i meloni e le angurie, da mangiare a fette o da utilizzare come ingredienti per sfiziosi piatti dolci e salati. Quelli che trovate da Iper La grande i, con il marchio il Viaggiator Goloso, provengono da colture altamente specializzate di piccoli produttori alle porte di Ferrara, capaci di valorizzare le specialità ortofrutticole del territorio, con un sistema di produzione che riduce al minimo l'impiego di sostanze chimiche di sintesi come previsto dal Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Emilia-Romagna. Raccolti al giusto grado di maturazione, con una filiera corta e chiusa dalla coltivazione fino alla tavola, meloni e angurie de il Viaggiator Goloso hanno il sapore delle cose buone italiane. Provateli anche con la nostra ricetta.

Piccole e rotonde, le angurie baby hanno un sapore dolcissimo e persistente; con l'inconfondibile buccia di colore verde scuro, l'anguria nera ha pochi semi e una polpa croccante e rinfrescante; il melone Sweet flame si fa ricordare per il suo gusto dolce e avvolgente.

il Viaggiator Goloso

SORBETTO, GELATINE E FRUTTA D'ESTATE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

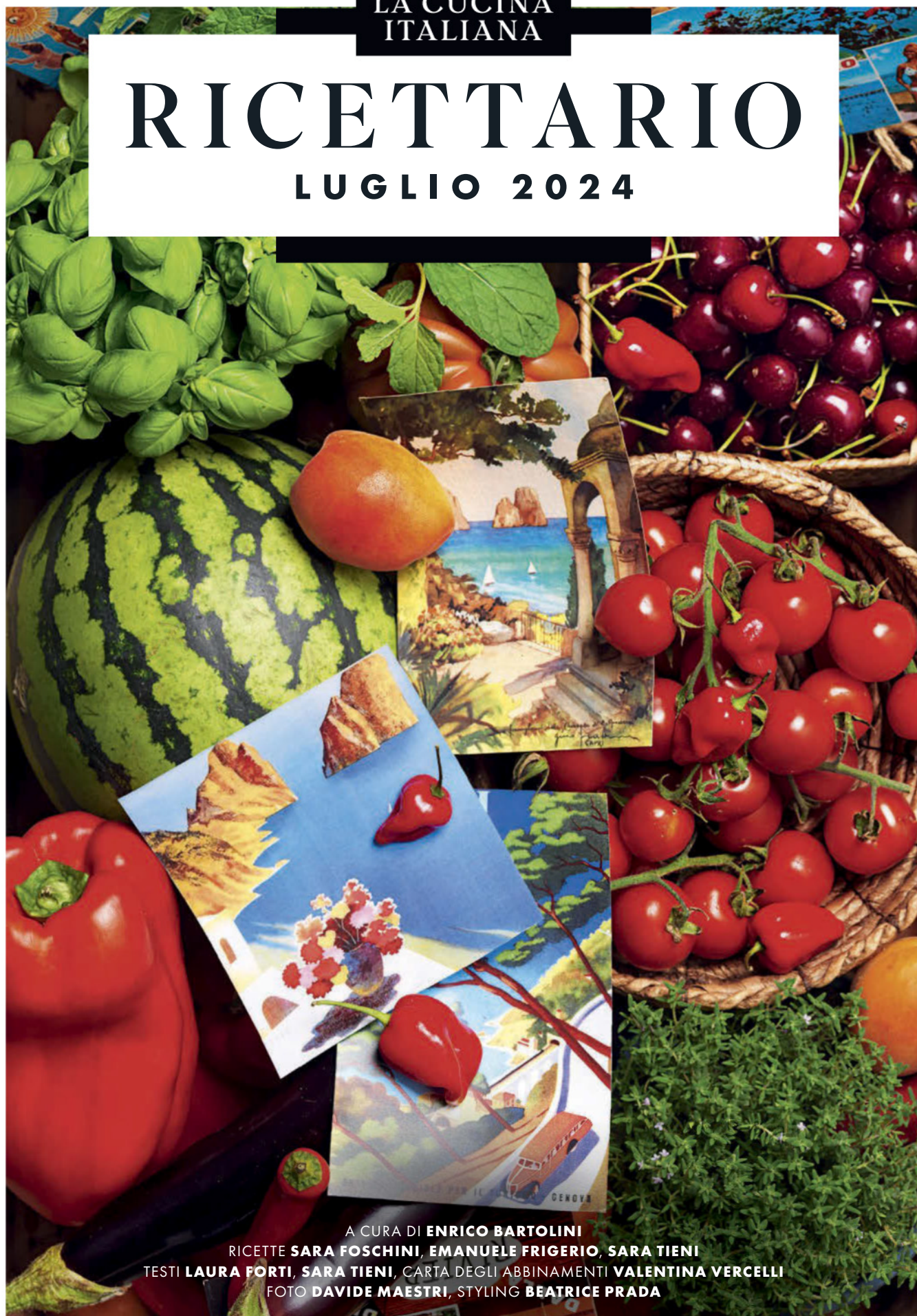
400 g anguria – 300 g melone
250 g more – 165 g zucchero
100 g fragoline di bosco – 100 g mirtilli
50 g ribes – 10 g 2 fogli di gelatina
2 pompelmi – 2 prugne
1 mela verde – 1 pesca

AMMOLLATE in acqua la gelatina. **RICAVATE** la scorza di 1 dei 2 pompelmi e tenetela da parte, poi tagliateli entrambi a metà e ricavatene il succo; pesatene 200 g e portatelo a bollore in una casseruolina con le scorze tenute da parte, 40 g di zucchero e 50 g di acqua. Fuori del fuoco scioglietevi la gelatina strizzata e distribuite tutto in uno stampo multiplo di silicone, come quelli per fare il ghiaccio (il nostro è da 24 semisfere di ø 3 cm). **PONETE** lo stampo in frigo per 30-40 minuti, finché il composto non si rassoderà assumendo la consistenza della gelatina. **FRULLATE** le more con 125 g di zucchero, unitevi 100 g di acqua e proseguite ottenendo un frullato; passatelo al setaccio per eliminare i semini, quindi trasferitelo in gelatiera e mantecatelo per circa 30 minuti, finché non acquisterà la consistenza di un sorbetto. **MONDATE** e tagliate a pezzetti la mela, la pesca, le prugne, l'anguria e il melone, distribuiteli su un vassoio di portata, quindi completate con i mirtilli, i ribes e le fragoline e portate in tavola con il sorbetto di more e le semisfere di gelatina al pompelmo.

50
iPER
La grande i
Nuovi ogni giorno dal 1974

LA CUCINA ITALIANA

RICETTARIO

LUGLIO 2024

A CURA DI **ENRICO BARTOLINI**
RICETTE **SARA FOSCHINI**, **EMANUELE FRIGERIO**, **SARA TIENI**
TESTI **LAURA FORTI**, **SARA TIENI**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IL NOSTRO MENTORE

ENRICO BARTOLINI

Lo chef più stellato d'Italia ha accettato una nuova sfida: guidarci con i suoi consigli nel dare una marcia in più ai nostri piatti di casa

Con Enrico Bartolini inauguriamo un nuovo corso del Ricettario: da questo mese un grande cuoco metterà il suo talento e la sua esperienza al servizio della nostra cucina. Il fine? Rendere i piatti di casa sempre più attraenti, buoni, sostenibili e un po' più inaspettati. Enrico Bartolini – classe 1979, origini toscane, tre stelle Michelin al Mudec di Milano e titolare di altri nove ristoranti in Italia e tre nel mondo (prossima tappa in Arabia Saudita e Cina, ci svela) – ha incontrato i cuochi della redazione per commentare le loro ricette e svilupparle con i suoi consigli e piccole variazioni (sulla scelta delle materie prime e degli abbinamenti, sulle cotture e sulle preparazioni). Durante questa *lectio magistralis* si è ragionato sulla cucina domestica e si sono messi a punto piatti più moderni e ricchi di piccoli colpi di scena gustativi. Sì, perché anche un maestro dell'alta ristorazione cucina a casa: «Per la mia compagna Roberta, di recente, ho preparato agretti saltati, spinaci all'olio, pizza Margherita e patate fritte. Ne aveva voglia e ho provveduto», chiosa. «A casa, il frigorifero e una buona organizzazione di lavoro sono fondamentali. Poi la varietà degli ingredienti, la combinazione delle sostanze nutritive richiedono sempre un minimo di studio. Detto questo, la casa è popolata per fortuna da ricette tramandate. Sono quelle che arricchiscono il cuore delle famiglie e danno ricordi e cultura ai piccoli che diventano grandi». Le sue ricette del cuore? «Le lasagne e la rosticciana, la parmigiana e il ragù. I miei ricordi evocano l'orto e il frutteto di casa d'estate». SARA TIENI

SARA TIENI

Giornalista di *La Cucina Italiana*, ha due passioni: scrivere e ideare nuove ricette. Diplomata in cucina francese a Le Cordon Bleu di Tokyo, le piace mescolare ingredienti e tecniche esotiche a quelli della nostra cucina. Per questo, provate subito gli arrosticini di pesce spada con l'hummus di cannellini, che Enrico Bartolini ha arricchito con le zucchine trombetta e un taglio del pesce davvero succulento.

EMANUELE FRIGERIO

Pasticciere per vocazione e per eredità (il padre è titolare di una storica pasticceria milanese), insegnante alla nostra Scuola di cucina, si mette alla prova volentieri anche in preparazioni salate. Irresistibili i suoi canederli dolci alle albicocche ispirati alla tradizione altoatesina e le melanzane panate, che nascondono una sorprendente farcitura di ceci suggerita da Enrico Bartolini.

SARA FOSCHINI

La nostra responsabile di cucina, campana, appassionata cuoca di famiglia, ha un talento nel semplificare il lavoro ai fornelli inventando sempre piatti facili, veloci e appetitosi. Come i suoi scialatielli con friggitelli e cozze, resi indimenticabili dai suggerimenti dello chef, e le sovracosce di pollo, tenere e molto invoglianti per l'accostamento con le ciliegie e la birra doppio malto.

ANTIPASTI

Piattini e tovagliolo **Les-Ottomans**.

CROCCHETTE PICCANTI DI PATATE, FAVE E LIMONE

Piatti dell'anguria, posate e tovagliolo **Les-Ottomans**, telo mare di fondo **H&M Home**, bicchieri **IVV**.

ANGURIA E QUARTIROLO MARINATI AL MIELE

SEPPIOLINE AL TÈ MATCHA

CROCCHETTE PICCANTI DI PATATE, FAVE E LIMONE

I consigli di Enrico Bartolini: «Leggendo la ricetta ho sentito la necessità di una salsa di accompagnamento, a base di yogurt greco o di maionese, anche senza uova. Suggerisco, poi, una doppia impanatura per rendere più croccanti le frittelle e, infine, l'aggiunta del mais nell'impasto per stemperare un po' il piccante».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 PEZZI

- 470 g patate lessate
- 150 g fave sgranate
- 140 g mais precotto
- 40 g farina 00
- 1 cipolla – 1 carota
- 4 uova
- 1 limone
- ½ peperoncino habanero
- pangrattato – sale
- olio di arachide

PER LA MAIONESE VEGETALE

- 100 g olio extravergine di oliva
- 50 g succo di limone
- 40 g latte di soia
- sale – curcuma

Lessate le fave per 5 minuti circa, in acqua bollente, quindi sbucciatele.
Mondate la carota e la cipolla e tagliatele a dadini. Fateli saltare a fiamma dolce con il peperoncino tritato in un filo di olio. Aggiungete al soffritto le fave sbucciate, il mais, una presa di sale e fate saltare e insaporire tutto insieme per 2-3 minuti.
Incorporate il soffritto alle patate schiacciate, profumate con la scorza grattugiata del limone.
Formate con questo composto 15 cilindri. Passateli nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Ripetete il passaggio nelle uova e nel pangrattato.
Friggete le crocchette, poche alla volta, in abbondante olio di arachide a 180 °C per 1 minuto (devono solo dorare), mettendone poche per volta. Scolatele su carta da cucina e salatele.

PER LA MAIONESE VEGETALE

Preparate una maionese vegetale emulsionando con il mixer a immersione l'olio con il succo di limone e il latte di soia, un pizzico di sale e di curcuma. Completatela a piacere con scorza di limone grattugiata.

ANGURIA E QUARTIROLO MARINATI AL MIELE

I consigli di Enrico Bartolini: «È una buona idea insaporire l'anguria nell'infusione di lime. Lo squacquerone proposto in abbinamento però ha delle note amare, come pure il basilico fritto: meglio evitarli. Li sostituirei con formaggio salva cremasco fresco insaporito come l'anguria e con foglie di maggiorana. Un'idea per la presentazione: create piccoli parallelepipedi di anguria e di formaggio e sovrapponeteli: sembreranno piccoli pasticcini».

Cuoca Sara Tieni
Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g polpa di anguria
- 250 g salva cremasco fresco (in alternativa quartirolo lombardo)
- salsa di soia dolce
- 1 lime
- miele di acacia
- zucchero
- pepe di Sichuan
- olio extravergine di oliva
- maggiorana
- pane guttiau

Tagliate l'anguria a fette spesse 2 cm e privatele dei semi.
Preparate una marinata: scaldate leggermente 6 cucchiai di salsa di soia, con 1 cucchiaio di miele. Unite poi 4 cucchiai di olio e 6 di acqua.
Preparate uno sciroppo: bollite la scorza del lime (senza la parte bianca) e il suo succo in 500 g di acqua. Unite 100 g di zucchero e fate ridurre della metà. Lasciate raffreddare.
Versate lo sciroppo sull'anguria e fatela riposare in frigo per 30 minuti.
Aggiungete ⅔ della marinata e fate riposare in frigo, in un contenitore ermetico, per almeno 3 ore.
Irrorate il formaggio, anch'esso tagliato a fette spesse 2 cm, con il resto della marinata.
Scolate l'anguria e il formaggio dalle marinate. Tagliate entrambi a cubetti di 2 cm e con essi formate una scacchiera; irrorate con un po' di marinata.
Completate con maggiorana e pepe di Sichuan e servite con pane guttiau, bagnato con un po' della marinata finale dell'anguria.

SEPPIOLINE AL TÈ MATCHA

I consigli di Enrico Bartolini: «La ricetta prevedeva le cappelunghe gratinate: ho preferito proporre delle seppioline, piccole e tenere, perché le cappelunghe sono un po' tenaci. La cottura deve essere piuttosto rapida. Meglio non usare il microonde per la polvere di rosmarino, ma usare erbe fresche. Si può dare un tocco moderno, piuttosto, con del tè matcha o con il plancton marino, molto adatto per i piatti di pesce. La freschezza di prezzemolo e basilico spezzati a mano vince e li aggiungerei all'ultimo».

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg seppioline
- 300 g pane tipo toscano raffermo
- 30 g Grana Padano Dop grattugiato
- vino bianco
- aglio – limone – basilico
- prezzemolo – pepe bianco
- tè matcha
- olio extravergine di oliva

Tagliate a tocchetti il pane, conditelo con olio e infornatelo a 120 °C per 20 minuti. Poi frullatelo e unite il grana e la scorza di 1 limone grattugiata.
Soffriggete in poco olio 4 spicchi di aglio. Eliminateli, unite il succo di 1 limone e 1 bicchiere di vino. Portate a bollore e riducete della metà.
Pulite le seppioline, ponetele su una placca foderata da carta forno.
Cospargetele con il mix di pane e poi con la riduzione di vino bianco.
Infornate in modalità grill a 180 °C per 6-8 minuti.
Sfornate e finite con un pizzico di tè matcha e di pepe per ogni seppiolina e le erbe spezzettate.

Crocchette piccanti di patate *pag. 50*
Seppioline al tè matcha *pag. 50*

Scegliete un bianco giovane e leggero, come l'**Etna bianco** 2023 di Vivera, che ha profumi di erbe aromatiche e un gusto agrumato e sapido, perfetto per accompagnare antipasti vegetariani e di pesce, conditi con il limone.
22 euro, vivera.it

PRIMI

Piatto fondo e piatto piano **ISI Milano** disponibili su **Artemest**, tovagliolo **Les-Ottomans**.

GNOCCHI CON POLPO «IN GALERA»

RISOTTO AL PROSECCO CON LE MORE

Piatto a righe e piattino a forma di foglia delle reginette, piatti del risotto e forchette **Les-Ottomans**, bicchiere colorato **IVV**.

REGINETTE PECORINO, GUANCIALE E SPEZIE

Sottopiatto arancione, tovaglioli e posate **Les-Ottomans**.

SCIALATIELLI CON FRIGGITELLI E COZZE

Il gruppo di lavoro riunito nella cucina della Scuola de *La Cucina Italiana*. Da sinistra, Enrico Bartolini, Sara Tieni, Sara Foschini ed Emanuele Frigerio discutono delle ricette e delle modifiche suggerite dal mentore per valorizzarle al meglio.

GNOCCHI CON POLPO «IN GALERA»

I consigli di Enrico Bartolini: «Anziché cuocere il polpo con liquidi e aromi, preferisco la tecnica "in galera", tipica dell'Isola d'Elba: si posa il polpo in una pentola di acciaio ben calda, si copre e si cuoce in 40-45 minuti al minimo senza mai aprire la pentola. Non frullerei i pomodorini, come prevede la ricetta originale, con il mixer a immersione: il sugo si ossiderebbe diventando arancione. Userei piuttosto un passaverdura che manterrà integri sapore e colore».

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 kg **1 polpo eviscerato**
- 1 kg **patate rosse**
- 250 g **farina 00**
- 200 g **pomodorini ciliegia**
- 30 g **pomodori secchi**
- 2 **uova – 1 scalogno**
- **vino rosso (tipo Valpolicella Ripasso)**
- **concentrato di pomodoro**
- **prezzemolo**
- **aglio – sale**
- **rosmarino**
- **zucchero muscovado**
- **olio extravergine di oliva**

Ponete il polpo in una casseruola di acciaio calda. Copritelo con carta da forno e un coperchio ben aderente. Sovrapponetevi un altro coperchio che copra l'esatta circonferenza del polpo. Cuocete a fuoco minimo per 40-45 minuti. Fate intiepidire nella pentola, quindi tagliatelo in pezzettini.
Affettate finemente lo scalogno e fatelo appassire in padella in un velo di olio con aglio e prezzemolo tritati; unitevi i pomodorini a pezzi, un pizzico di zucchero muscovado, i pomodori secchi, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro; portate a ebollizione, poi sfumate con ½ bicchiere di vino rosso. Cuocete per 20-30 minuti. Passate infine la salsa con un passaverdura, rimettetela in padella, aggiungete il polpo sminuzzato e il rosmarino, e continuate la cottura per altri 30 minuti.
Lessate le patate intere con la buccia finché non saranno tenere. Passatele con uno schiacciapatate e amalgamatele subito con poca farina; incorporate poi le uova lavorando con un cucchiaio. Impastate a mano con il resto della farina fino a quando il composto non sarà sodo e soffice.
Ricavatene degli gnocchetti e cuoceteli in abbondante acqua salata. Appena affiorano scolateli e conditeli con il ragù di polpo.

RISOTTO AL PROSECCO CON LE MORE

I consigli di Enrico Bartolini: «Più che usare tanto Prosecco in cottura, lo unirei alla fine per mantecare il risotto, a cui darà personalità e freschezza. Nella salsa di more non metterei miele, bensì una goccia di aceto bianco e dello scalogno nel burro. Il sapore risulterà più acidulo e più affine a quello del risotto». →

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 litri brodo vegetale
320 g riso Carnali o Vialone nano
200 g formaggio tipo roquefort
90 g burro ghiacciato
60 g Grana Padano Dop
2 vaschette di more
1 scalogno
aceto bianco
Prosecco
timo
sale

Tagliate il roquefort a cubetti di 1 cm e poneteli in freezer.
Tostate il riso a secco con un pizzico di sale, sfumate con ½ bicchiere di Prosecco. Bagnate via via con il brodo portando a cottura in 16-18 minuti.
Tritate lo scalogno e soffriggetelo con 30 g di burro; unitevi metà delle more. Brasatele per 4-5 minuti, quindi sfumate con 1 cucchiaio di aceto. Spegnete, frullate con un mixer. Passate al colino e tenete da parte la salsa.
Mantecate il risotto con 60 g di burro, il grana grattugiato e altro Prosecco. Saltate per 1 minuto le more rimaste con una noce di burro e 1 cucchiaio di aceto. Completate il risotto con gocce di salsa, le more intere, il roquefort freddo e timo.

REGINETTE PECORINO, GUANCIALE E SPEZIE

I consigli di Enrico Bartolini: «La ricetta prevedeva i fichi caramellati in zucchero e aceto: una variante apprezzabile ma io li toglierei valorizzando piuttosto la cremosità della pasta. Aggiungerei al pecorino un pizzico di curcuma e di curry. E giocherei con pepi diversi, per dare aromaticità».
Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g pasta tipo reginette
250 g guanciale
90 g pecorino grattugiato
curry
curcuma
pepe nero, bianco, rosa e di Sichuan

Enrico Bartolini mostra a Sara Foschini come disporre i friggitelli nella padella; sul fondo irrorato di olio extravergine sono state adagiate erbe aromatiche. In questo modo i peperoni cuoceranno aromatizzandosi senza perdere croccantezza.

Affettate il guanciale a listerelle e rosolatele in una padella calda senza olio, a fuoco dolce, fino a quando non diventano asciutte e croccanti.
Cuocete la pasta in abbondante acqua non salata.
Mescolate il pecorino in una ciotola capiente con una presa di curry e una di curcuma e amalgamate con un mestolino di acqua di cottura della pasta formando una crema.
Scolate la pasta al dente nella ciotola con la crema di pecorino e mantecate.
Completate con i pepi e erbe a piacere.

SCIALATIELLI CON FRIGGITELLI E COZZE

I consigli di Enrico Bartolini: «Invece di friggere i friggitelli e poi frullarli in crema (ossidandoli e impoverendone il sapore) come nella ricetta originale, immergeteli in acqua e ghiaccio con un pizzico di bicarbonato per 15 minuti, scolateli e asciugateli. Arrostiteli in una padella con poco olio, rosmarino e maggiorana: il sapore si concentrerà al loro interno. Nella cucina di casa, un leggero eccesso di olio farà guadagnare piacevolezza e gusto. Attenzione alla cottura delle cozze: sgusciatele appena aperte e immergetele nel loro liquido, filtrato in una ciotola: si manterranno idratate e la cottura si bloccherà evitando che diventino gommose. Un buon modo per mantecare la pasta: scolatela molto al dente direttamente nella padella delle cozze mentre si stanno aprendo. Finirà di cuocere nel liquido delle cozze».
Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg cozze
500 g peperoni friggitelli
320 g pasta fresca tipo scialatielli
120 g Provolone del Monaco Dop
rosmarino – maggiorana
olio extravergine di oliva
vino bianco – aglio – sale

Lavate i friggitelli e bucherellateli con uno stecchino. Distribuite rosmarino e maggiorana in una padella, adagiatevi i friggitelli, uno accanto all'altro in modo concentrico. Arrostiteli a fuoco medio da entrambe le parti.
Pulite le cozze con una paglietta.
Scaldate in una padella un filo di olio con 1 spicchio di aglio; unite le cozze, sfumate con ½ bicchiere di vino. Coprite e cuocete per 3-4 minuti. Aprite, eliminate le conchiglie, filtrate il liquido in una ciotola e immergetevi i molluschi.
Cuocete gli scialatielli in acqua bollente salata. Scolateli molto al dente nella padella delle cozze e mantecateli con il loro fondo di cottura e il provolone grattugiato.
Distribuite in ogni piatto 4-5 friggitelli arrotolati, gli scialatielli e le cozze e servite.

Anguria e quartirolo marinati al miele *pag. 50*

La morbidezza di un **Prosecco Rosé Extra Dry** riprende la dolcezza della polpa di anguria e si addice ai formaggi freschi. Ci piace il Millesimato 2023 di Cantine Maschio per i suoi profumi floreali di acacia e violetta e il gusto fruttato che ricorda i frutti di bosco. Al super, *8 euro, cantinemaschio.com*

Gnocchi con polpo «in galera» *pag. 55*
Cotoletta di melanzana *pag. 63*

I primi di pesce al pomodoro stanno bene con un **rosso giovane** e vibrante di acidità, come il **Frappato** Rina Russa 2022 della cantina Santa Tresa, che si fa ricordare per la freschezza fruttata e la succosità. Un siciliano di grande versatilità in tavola, che accompagna bene anche le ricette vegetariane. Servitelo molto fresco, sui 12-14 °C. *13 euro, santatresa.com*

PESCI

Piatto e tovagliolo **Les-Ottomans**, bicchieri colorati **IVV**.

ARROSTICINI DI PESCE SPADA E HUMMUS DI CANNELLINI

Piatti dell'insalata di mare **ISI Milano** disponibili su **Artemest**, forchetta **Les-Ottomans**.

INSALATA DI MARE CON CREMA DI AVOCADO E OLIO AL PREZZEMOLO

ARROSTICINI DI PESCE SPADA E HUMMUS DI CANNELLINI

I consigli di Enrico Bartolini: «Al posto del cetriolo, con i peperoni e il pesce spada abbinerei un ortaggio più delicato come le zucchine trombetta, una varietà ligure dolce e saporita. Starei bene attento poi a tagliare tutte le verdure e il pesce in tocchetti della stessa dimensione. Del pesce spada infine userei la ventresca, più grassa, che cuocendo acquista una consistenza fondente e insaporisce bene le verdure».

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g polpa di pesce spada a fette spesse 2 cm
300 g fagioli cannellini lessati
2 peperoni rossi
2 zucchine trombetta
2 cipollotti – aglio
1 limone non trattato
rucola – maggiorana
tahina – paprica dolce
olio extravergine di oliva
sale – aceto di lamponi (o balsamico) – semi di sesamo – pepe bianco

Tenete da parte 3 cucchiai di cannellini. Frullate i rimanenti con il succo del limone, 1 bicchiere di olio, 40 g di tahina e 1 spicchio di aglio. Fate riposare in frigorifero.
Tagliate le fette di pesce spada a cubetti di 2 cm; conditeli con foglie di maggiorana, la scorza grattugiata del limone, un filo di olio, sale e pepe; fate marinare in frigo per 30 minuti.
Mondate i peperoni e tagliate la polpa a quadratini di 2 cm.
Mondate le zucchine e tagliatele in due per il lungo, quindi in mezze rondelle spesse 5 mm.
Componete gli arrosticini alternando sugli stecchi cubetti di pesce spada, peperone e zucchine.
Preparate una vinaigrette con aceto di lamponi (1 parte), olio (3 parti), semi di sesamo e sale.
Affettate i cipollotti, mescolateli con la rucola; condite con la vinaigrette.
Cuocete gli arrosticini su una griglia arroventata per 2-3 minuti per lato. Serviteli con l'insalata di rucola e cipollotti e l'hummus di cannellini condito con poca paprica e olio e completato con i cannellini tenuti da parte.

INSALATA DI MARE CON CREMA DI AVOCADO E OLIO AL PREZZEMOLO

I consigli di Enrico Bartolini: «Portate a ebollizione una pentola di acqua salata con 2 rametti di timo e di dragoncello. Spegnete e scottatevi i calamari per 30-40 secondi, poi scolateli. Riportate a bollore, spegnete e ripetete con i gamberi: questa cottura rapida e dolce, unitamente al taglio sottile dei calamari farà sì che l'insalata risulti morbidissima».

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 1 ora di spurgatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg vongole veraci
600 g calamari – 300 g gamberi
200 g fasolari – 200 g pomodorini
200 g olio di oliva extravergine
4 avocado maturi – aglio
1 limone non trattato
1 mazzetto di prezzemolo
sale – pepe

Fate spurgare le vongole per 1 ora in acqua salata. Raccoglietele poi in un tegame velato di olio, copritele e cuocetele a fiamma viva per qualche minuto. Una volta aperte, filtrate il sugo. Procedete nello stesso modo con i fasolari.
Sgusciate metà delle conchiglie; tenete tutti i frutti di mare nel loro fondo di cottura, precedentemente filtrato, in modo che restino ben idratati.
Pulite i calamari e i gamberi.
Frullate la polpa degli avocado con 100 g di olio, sale, pepe e il succo di ½ limone; coprite e mettete in frigo.
Affettate sottilmente i calamari, tenendo i tentacoli da parte.
Portate a ebollizione una pentola di acqua salata. Spegnete, unite un filo di olio e immergetevi i calamari e i gamberi. Scolateli con una schiumarola dopo 30 secondi; infine salate e pepate.
Lavate e asciugate il prezzemolo; frullatelo con 100 g di olio, il succo di ½ limone, sale e 1 spicchio di aglio sbucciato e privato dell'anima, ottenendo una salsa fluida.
Condite gamberi, molluschi e pomodorini con la salsa.
Distribuite nel piatto la crema di avocado e adagiatevi sopra l'insalata di mare e completate a piacere con poco timo e dragoncello.

Risotto al Prosecco *pag. 55*
Spaghetti di cetrioli e peperoni *pag. 63*

Usate lo stesso Prosecco con cui avete mantecato il risotto: vista la presenza della frutta, vi consigliamo un **Extra Dry**, dal gusto morbido. Tra i più interessanti c'è il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** R.D.O. Levante 2023 di Masottina; il suo sapore agrumato ben si accorda anche con i piatti vegetariani a base di verdure estive. *18 euro, masottina.it*

Reginette pecorino, guanciale e spezie *pag. 56*

Qui serve un **rosso leggero e fragrante**, capace di tenere testa al gusto del guanciale e del pecorino, ma senza appesantire. Va bene il Rosso di Casa Belfi, un vino da agricoltura biodinamica, caratterizzato da profumi freschi e invitanti di frutta e da una bevibilità facile e spensierata. Servitelo sui 14 °C.
12 euro, albinoarmani.com

Scialatielli con friggitelli e cozze *pag. 56*

Ci piace l'abbinamento con un **rosato di carattere**, come il Rissoa 2023 di Tenuta Campo di Sasso, un mix di cabernet franc e syrah; con i suoi profumi erbacei e speziati richiama i friggitelli, mentre il suo gusto sapido e persistente è perfetto per le cozze.
25 euro, biserno.it

Arrosticini di pesce spada *pag. 59*

Il pesce spada è valorizzato da un bianco elegante e minerale, come il **Soave** San Brizio 2022 di La Cappuccina, una garganega in purezza notevole per l'elegante complessità data dai suoli vulcanici e dall'affinamento in legno. Servitelo a 12 °C.
28 euro, lacappuccina.it

VERDURE

SPAGHETTI DI CETRIOLI E PEPERONI

Piatto della melanzana e posate **Les-Ottomans**, bicchiere colorato **IVV**.

COTOLETTA DI MELANZANA

SPAGHETTI DI CETRIOLI E PEPERONI

I consigli di Enrico Bartolini: «Anziché marinare i cetrioli come previsto dall'idea iniziale, è meglio preparare un guazzetto con jalapeño, pepe verde tritato, lime e usarlo per condire gli spaghetti poco prima di servirli insieme con gli altri componenti dell'insalata».
Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
50 g arachidi sgusciate
20 g zenzero fresco
2 cetrioli – 1 peperone
1 peperoncino jalapeño
pepe verde – lime
olive taggiasche snocciolate
capperi dissalati
olio extravergine di oliva
finocchietto selvatico
salsa di soia – sale

Lavate e sbucciate i cetrioli. Tagliateli per il lungo con una mandolina (o con un coltello), ottenendo striscioline simili a spaghetti.
Pulite il peperone eliminando picciolo, filamenti e semi. Tagliatelo a falde e arrostitele in una padella rovente, per circa 2-3 minuti per lato. Tagliatele quindi a striscioline.
Tostate in padella le arachidi.
Tagliate a rondelline un peperoncino jalapeño.
Mescolate 50 g di olio, con una presa di sale, il succo ottenuto da 20 g di zenzero, pepe verde macinato, il succo di ½ lime, 1 cucchiaio di salsa di soia.
Condite gli spaghetti di cetriolo con questo guazzetto, poi mescolateli con 1 cucchiaio di capperi dissalati, 1 cucchiaio abbondante di olive, i peperoni, il peperoncino e le arachidi; completate con finocchietto.

TORTA SALATA ALLE BIETOLE

I consigli di Enrico Bartolini: «Per un ripieno più cremoso usate patate lessate e latte di avena o di riso. Bagnate quindi il pane secco nel latte, anziché nell'acqua, e aggiungete le patate schiacciate, eliminando l'uovo previsto nell'idea originale».
Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
PER LA PASTA BRISÉE
250 g farina 00
100 g olio extravergine di oliva
sale
PER IL RIPIENO
250 g bietole mondate
200 g pane raffermo
150 g latte di avena
100 g patata lessata
50 g Parmigiano Reggiano Dop
20 g pinoli
3 filetti di acciuga sott'olio
1 spicchio di aglio
½ cipolla
maggiorana – sale – pepe
olio extravergine di oliva

PER LA PASTA BRISÉE
Mescolate la farina con 80 g di acqua, l'olio e una presa di sale. Impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.
PER IL RIPIENO
Bagnate il pane con il latte di avena.
Lavate e tagliate le bietole.
Tostate dolcemente i pinoli in una casseruola, poi unite un filo di olio e scioglietevi le acciughe. Aggiungete quindi la cipolla tagliata fine e fatela appassire per 3 minuti. Unite infine le bietole e cuocetele per 5 minuti con una presa di sale.
Spegnete e lasciatele raffreddare; mescolatele poi con il pane, la patata lessata schiacciata e il parmigiano grattugiato, un rametto di maggiorana tritata, sale e pepe. Impastate il composto finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati.
PER LA TORTA
Stendete la pasta brisée a uno spessore di 2 mm; foderate uno stampo da crostata (ø 24 cm), lasciando leggermente debordare la pasta.
Distribuite il ripieno nello stampo e rimboccatevi sopra la pasta debordante.
Infornate la torta a 180 °C per circa 30 minuti, nel forno statico.

COTOLETTA DI MELANZANA

I consigli di Enrico Bartolini: «La ricetta originale prevede una forma a panino, cioè due fette di melanzane con una farcitura di crema all'interno, poi sigillate dall'impanatura e infine fritte. Meglio però usare una sola fetta di melanzana, molto spessa, una vera e propria scaloppa. Va poi spalmata con la crema di legumi, impastellata, impanata con grissini sbriciolati e infine fritta. I pomodori affettati sottilmente rinfrescano il piatto».
Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g ceci lessati sgocciolati
200 g yogurt di soia
30 g fecola di patate
2 melanzane
2 pomodori
farina – curry – aglio
prezzemolo – origano
grissini – aceto – cumino
olio extravergine di oliva
olio di arachide
sale – pepe

Tagliate le melanzane per il lungo, lasciando anche il picciolo, in modo da ottenere 4 fette spesse 2 cm.
Bucherellatele con uno stecchino e ungetele con olio extravergine.
Arrostitele per 1-2 minuti per lato in una padella calda. Trasferitele in una placca foderata con carta da forno, profumate con un po' di origano e aglio e infornate a 200 °C per 10 minuti.
Frullate intanto i ceci con un pizzico di cumino in polvere, un pezzetto di aglio e una presa di sale, ottenendo una crema consistente. Aggiungete, se dovesse servire, un po' di acqua di governo dei ceci.
Sfornate le fette di melanzana e lasciatele intiepidire.
Spalmatele su entrambi i lati con la crema di ceci, in uno strato uniforme, aiutandovi con una spatola.
Riponetele in frigorifero a rassodare per circa 30 minuti.
Preparate la pastella: mescolate la fecola e 2 cucchiai di farina con 120 g di acqua fredda e un po' di curry.
Sbriciolate dei grissini su un vassoio, ottenendo la panatura.
Togliėte le melanzane dal frigo, colate la pastella su un lato, che poi impanerete nei grissini, poi sull'altro lato, lasciando libero il bordo con la buccia.
Friggete le scaloppe in abbondante olio di arachide ben caldo e scolatele su carta da cucina. Salatele.
Affettate finemente i pomodori; conditeli con origano e aceto.
Mescolate lo yogurt con un pizzico di sale, pepe e prezzemolo tritato.
Servite le cotolette di melanzane con i pomodori e la salsa allo yogurt.

CARNI

AGNELLO, CIPOLLE IN AGRO E BABAGANOUSH

Piatto a righe dell'agnello, tovagliolo e posate **Les-Ottomans**.

POLLO ALLA BIRRA CON CILIEGIE E ERBE AROMATICHE

Piatti delle polpette e tovaglioli **Les-Ottomans**, bicchiere colorato **IVV**.

POLPETTE DI MANZO CON SALSA AL CETRIOLO

AGNELLO, CIPOLLE IN AGRO E BABAGANOUSH

L'idea originale per questa ricetta era di creare degli spiedini con bocconi di agnello e pezzetti di albicocca da servire con il babaganoush (la crema di melanzane). I consigli di Enrico Bartolini: «L'abbinamento dell'albicocca con la melanzana non funziona; è meglio sfruttare l'armonia tra agnello e melanzana, esaltandolo con aromi balsamici come la lavanda, da aggiungere nella marinata della carne».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL BABAGANOUSH
- 1 kg **melanzane**
- **limone**
- **aglio – tahina**
- **menta**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER L'AGNELLO
- 700 g **polpa di agnello**
- 2 **cipolle rosse**
- **lavanda essiccata**
- **limone**
- **zucchero**
- **aceto rosso**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER IL BABAGANOUSH
Lavate e asciugate le melanzane, tagliatele a metà e incidete la polpa con la punta di un coltello, facendo attenzione a non bucare la buccia.
Ungetele sulla parte piatta con un filo di olio, posatele nella teglia con la polpa verso il basso e infornatele a 200 °C per circa 1 ora.
Sfornate le melanzane, lasciatele intiepidire, quindi raschiate la polpa con un cucchiaio. Trasferitela in un contenitore con 1 cucchiaio di tahina, il succo di 1 limone, un pezzetto di aglio, sale, pepe e 2 cucchiai di olio. Frullate tutto con il mixer a immersione finché non avrete ottenuto una crema. Completate con foglie di menta tritate.

PER L'AGNELLO
Sbucciate le cipolle e sfogliatele in modo da ottenere dei petali.
Raccoglieteli in una ciotola con una presa di sale, 2 cucchiai di zucchero e ½ bicchiere di aceto di vino rosso. Coprite e lasciate riposare per 1 ora.
Tagliate la polpa di agnello a bocconi; raccoglieteli in una ciotola e conditeli con il succo di 1 limone, un filo di olio e una manciata di lavanda essiccata.
Lasciate marinare per 1 ora.
Togliete l'agnello dalla marinata, ripulitelo dalla lavanda, quindi cuocetelo in una padella molto calda antiaderente, senza grassi, per circa 5 minuti, salando.
Servite i bocconi di agnello con le cipolle in agro e accompagnate con il babaganoush.

Sara Tieni spreme i cetrioli per la salsa delle polpette e Sara Foschini modella l'impasto, morbido anche grazie all'uso delle patate al posto del pangrattato.

POLLO ALLA BIRRA CON CILIEGIE E ERBE AROMATICHE

I consigli di Enrico Bartolini: «La ricetta prevede dei bocconcini di petto di pollo. Invece del petto di pollo opterei per sovracosce o coscette, da marinare come si fa con il brasato e cuocere molto lentamente a fiamma dolce per donare molto sapore e tenerezza alla carne».

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- 1,5 kg **sovracosce di pollo**
- 1 kg **ciliegie tipo duroni**
- 500 g **birra doppio malto**
- 1 **cipolla bionda**
- **burro**
- **rosmarino – timo**
- **senape dolce**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe bianco** →

Raccogliete in una pirofila le sovracosce di pollo, mescolatele con olio, rosmarino, timo, pepe bianco e 1 bicchiere di birra, coprite con la pellicola. Ponete a marinare in frigo per 1 ora.
Affettate sottilmente la cipolla e brasatela in una grande casseruola con un filo di olio.
Unite le sovracosce e rosolatele per qualche minuto su tutti i lati, sfumate con altra birra e fate cuocere coperto a fiamma bassa per almeno 1 ora, girando delicatamente di tanto in tanto Se necessario, sfumate con poco brodo vegetale.
Lavate le ciliegie e privatele del nocciolo.
Scaldate un filo di olio in una padella e aggiungetevi metà delle ciliegie; quando si saranno ammorbidite, sfumate con la birra.
Lasciate ridurre il liquido di cottura, spegnete e aggiungete 1 cucchiaino di senape dolce. Frullate il composto con un mixer a immersione.
Saltate in una padella con una noce di burro le restanti ciliegie per 1 minuto.
Servite il pollo con la salsa alle ciliegie, le ciliegie saltate in padella e decorate con timo e rosmarino freschi.

POLPETTE DI MANZO CON SALSA AL CETRIOLO

I consigli di Enrico Bartolini: «Nell'impasto delle polpette al posto del pangrattato è meglio usare patate cotte al vapore, che danno una consistenza più soffice al morso. Concordo sull'abbinamento con la salsa al cetriolo, che dà freschezza al piatto».

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 30 POLPETTE

- **500 g macinato di manzo**
- **200 g patate cotte al vapore**
- **200 g pecorino romano**
- **200 g yogurt greco**
- **2 uova**
- **2 spicchi di aglio**
- **1 mazzetto di prezzemolo**
- **1 cetriolo grande**
- **1 lime**
- **farina**
- **menta fresca**
- **aceto di mele**
- **olio di arachide**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe**
- **sale**

Lavate e mondate il cetriolo; grattugiatelo finemente conservando la buccia. Strizzate il composto con le mani facendone uscire l'acqua. Mescolatelo con il succo del lime, 1 cucchiaio di aceto di mele, qualche fogliolina di menta spezzettata, 20 g di olio extravergine, 1 spicchio di aglio spremuto (dosatelo a piacere) o finemente tritato, lo yogurt greco. Ponete a riposare in frigo per almeno 2 ore.
Tritate l'altro spicchio di aglio e il prezzemolo; mescolate con il pecorino romano grattugiato.
Rompete le uova in una ciotola, sbattetele leggermente con sale e pepe, quindi aggiungete il composto di prezzemolo e pecorino.
Incorporate infine la polpa di manzo

Enrico Bartolini cuoce la melanzana con Emanuele Frigerio: padella antiaderente rovente e pochissimo olio per ottenere una superficie ben arrostita e non unta. La fetta va girata solo una volta, con delicatezza.

e le patate impastando con le mani appena umide: deve risultare malleabile e «plastico» senza che si rompa o si disfi. Modellatelo in circa 30 polpette.
Scaldate abbondante olio di arachide in un tegame.
Infarinate leggermente le polpette e friggetele, poche per volta in modo che la temperatura dell'olio non scenda troppo. Giratele ogni tanto, per ottenere una doratura uniforme.
Scolate le polpette su carta da cucina e servitele con la salsa al cetriolo.

DRINK ANTISPRECO
Conservate il liquido ricavato spremendo i cetrioli: unite acqua gassata fredda e succo di lime per una bibita dissetante oppure rinforzatelo con tequila, succo di limone o di lime e ghiaccio per un cocktail da servire con crusta di sale.

Torta salata alle bietole *pag. 63*
Insalata di mare con avocado *pag. 59*

Entrambi i piatti si prestano anche per l'aperitivo: ideale allora una bollicina di buona complessità, come il nuovo **Trento Brut Riserva** Quore 2016 di Letrari, uno Chardonnay affinato sui lieviti per 60 mesi: ha profumi di crosta di pane che richiamano la torta e un gusto cremoso che ben si accorda al pesce e all'avocado. *41 euro, letrari.it*

Agnello e babaganoush *pag. 67*

Scegliete un rosso di carattere con tannini eleganti, che tenga testa alla carne di agnello, e non accentui le note amare delle melanzane: il **Nero d'Avola** Lagnusa 2021 di Feudo Montoni, è succoso e agrumato, e in sintonia con la menta. *15 euro, feudomontoni.it*

Pollo alla birra con ciliegie *pag. 67*

Visto che la ricetta prevede la **birra**, si può accompagnare il piatto con la stessa che si è usata in cucina. Oppure scegliere la Mama Kriek di Baladin: prodotta con l'aggiunta di ciliegie, ha un gusto fruttato e speziato e una delicata acidità che rinfresca. Servitela sui 10-12 °C. *12 euro, baladin.it*

Polpette di manzo con salsa al cetriolo *pag. 68*

La carne di manzo chiama vini rossi di media struttura, ma qui ne serve uno con la giusta freschezza per la salsa al cetriolo. Provate con il **Pugnitello** 2021 di San Felice, da un antico vitigno toscano recuperato dall'azienda: profumi fruttati e speziati e bella sapidità. *48 euro, sanfelice.com*

DOLCI

Piattini del soufflé **Les-Ottomans**, bicchiere colorato **IVV**.

SOUFFLÉ GLACÉ DI MANGO CON SALSA AL COCCO

Piatti con profilo giallo e arancione dei ghiaccioli e dei canederli e tovagliolo **Les-Ottomans**, piatti con decori bianchi e blu **ISI Milano** disponibili su **Artemest**, bicchiere colorato **IVV**.

GHIACCIOLI ALL'ALBICOCCA RICOPERTI DI CIOCCOLATO AROMATIZZATO

SOUFFLÉ GLACÉ DI MANGO CON SALSA AL COCCO

La nota di Enrico Bartolini: «L'equilibrio dei sapori e il bilanciamento degli ingredienti di questo dolce sono corretti, quindi non ho variazioni da suggerire».

Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL SOUFFLÉ
- **300 g polpa di mango frullata**
- **125 g lamponi**
- **120 g panna fresca**
- **120 g albumi**
- **50 g zucchero**
- **40 g miele di acacia**
- **limone non trattato**

PER LA SALSA AL COCCO
- **250 g latte di cocco**
- **50 g cocco grattugiato**
- **40 g tuorlo**
- **25 g batida di cocco**
- **20 g zucchero**
- **10 g amido di riso**

PER IL SOUFFLÉ
Condite la polpa di mango frullata con il succo e la scorza di ½ limone.
Sbattete leggermente gli albumi con lo zucchero e il miele. Scaldateli a bagnomaria fino a 55 °C, quindi toglieteli dal bagnomaria e montateli con la frusta fino a ottenere una meringa soda.
Montate la panna finché non diventa cremosa.
Amalgamate il frullato di mango, la meringa e la panna mescolando con delicatezza per non smontare il composto.
Avvolgete esternamente 4 stampi da soufflé con una striscia di acetato o di carta da forno facendola debordare di circa 3 cm.
Distribuite il composto negli stampi, facendolo debordare di 2 cm, in modo da simulare la crescita di un soufflé. Ponete gli stampi in freezer per 3 ore.
PER LA SALSA AL COCCO
Scaldate il latte di cocco con il cocco grattugiato, senza raggiungere il bollore. Amalgamate il tuorlo con l'amido e lo zucchero. Stemperate con il latte di cocco riscaldato e riportate sul fuoco. Cuocete fino a 82 °C, poi spegnete e filtrate; una volta freddo, aggiungete la batida.
Rimuovete la striscia dagli stampi e servite i soufflé con la salsa e i lamponi.

CANEDERLI DI ALBICOCCHE E CREMA DI MANDORLE

GHIACCIOLI ALL'ALBICOCCA RICOPERTI DI CIOCCOLATO AROMATIZZATO

I consigli di Enrico Bartolini: «Utilizzate un'acqua minerale naturale delicata e non troppo calcarea come base, meglio se microfiltrata, non quella di rubinetto come previsto nella ricetta originale. Tenete le albicocche in acqua e ghiaccio per esaltarne la fragranza poi frullatele da crude, senza cuocerle come indicato nella ricetta originale. Preparate uno sciroppo con il miele, lemongrass o melissa, più naturale dello zucchero, ed eliminate il limone che darebbe troppa acidità al sorbetto di frutta. Infine prediligete un mix di cioccolati in cui prevalga quello al latte, in modo da esaltare la dolcezza delle albicocche. Finite i ghiaccioli con fiocchi di sale, oltre che con chicchi di pepe rosa sbriciolati. Il tocco in più? Semi di vaniglia infusi a freddo nello sciroppo».

Cuoca Sara Tieni
Impegno Facile
Tempo 45 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 12-15 PEZZI
- **1 kg albicocche**
- **350 g miele di acacia**
- **200 g cioccolato gianduia**
- **60 g cioccolato fondente (ideale la varietà criollo)**
- **40 g burro di cacao**
- **2 gambi di lemongrass (o 3-4 rametti di melissa)**
- **1 baccello di vaniglia**
- **acqua minerale leggera**

→

fiocchi di sale tipo Maldon
pepe rosa

Preparate lo sciroppo: raccogliete in una casseruola 800 g di acqua minerale, il miele, i 2 gambi di lemongrass e il baccello di vaniglia aperto a metà per il lungo; fate sobbollire per 15 minuti, lasciate raffreddare, infine filtrate lo sciroppo.
Ponete le albicocche in una bacinella con acqua e ghiaccio per circa 20 minuti.
Scolatele, asciugatele, mondatele dalle impurità con un coltellino e frullatele con un mixer potente.
Mescolate il frullato con lo sciroppo aromatizzato, ormai freddo. Versate il composto in appositi stampini per ghiaccioli con già i relativi bastoncini.
Ponete in freezer i ghiaccioli per almeno 2 ore.
Fondete dolcemente a bagnomaria i cioccolati con il burro di cacao. Lasciate intiepidire, quindi estraete a uno a uno i ghiaccioli, ormai induriti, dai loro stampi e immergeteli nel cioccolato fuso.
Cospargete subito i ghiaccioli con un pizzico di fiocchi di sale o di pepe rosa sbriciolato. Posateli su carta forno e fateli raffreddare ancora in freezer per 15 minuti.

CANEDERLI DI ALBICOCCHE E CREMA DI MANDORLE

I consigli di Enrico Bartolini: «Per interrompere la rotondità dei sapori delle patate, dello zucchero e della crema di mandorle, aggiungete un elemento acido, bagnando le albicocche nel succo di frutto della passione, per accentuare la loro delicata acidità».
Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
PER LA CREMA DI MANDORLE
500 g latte di mandorle
50 g crema di mandorle
50 g sciroppo di acero
25 g amido di mais
1 baccello di vaniglia
PER I CANEDERLI
600 g patate
200 g farina di farro
150 g pangrattato
150 g mirtilli
120 g farina di mandorle
100 g zucchero grezzo
40 g olio di cocco
20 g farina di ceci
10 g amido di mais
6 albicocche
3 frutti della passione

Enrico Bartolini e Sara Tieni durante il confronto sulle ricette, avvenuto nella nostra cucina. Lo chef mostra a Sara come completare la copertura di cioccolato dei ghiaccioli all'albicocca, con un pizzico di pepe rosa o qualche fiocco di sale. Inoltre suggerisce un modo alternativo e divertente per presentare i ghiaccioli come pre-dessert: basterà usare dei piccoli stampi sferici che li faranno sembrare dei lecca-lecca. Un tocco in più? Serviteli ai vostri invitati infilando i bastoncini in un bicchiere pieno di zucchero. L'effetto sorpresa è garantito.

PER LA CREMA DI MANDORLE
Aprite il baccello di vaniglia per il lungo ed estraete i semi. Mescolateli con tutti gli altri ingredienti e portate a bollore. Spegnete e lasciate raffreddare.
PER I CANEDERLI
Lessate le patate intere in acqua bollente per 40 minuti circa.
Scolatele e pelatele, quindi schiacciatele in una ciotola.
Stemperate la farina di ceci con 50 g di acqua fredda mescolando con cura per evitare che formino grumi. Incorporate anche l'amido di mais.
Mescolate questa miscela con le patate, poi aggiungete la farina di farro, quindi l'olio di cocco. Impastate fino a ottenere un impasto morbido. Lasciatelo riposare per 30 minuti in frigorifero.
Lavate e snocciolate le albicocche, senza aprirle del tutto.
Pulite i frutti della passione, ottenendo la polpa; passatela al setaccio e frullatela.
Bagnate le albicocche con questo succo, quindi farcitele con 1 cucchiaino di zucchero grezzo e 2 mirtilli ciascuna.
Dividete l'impasto in sei parti, appiattitele formando dei dischi e avvolgeteli intorno alle albicocche, ricreando una sfera (canederli).
Raccogliete in una padella 20 g di zucchero grezzo con la farina di mandorle e il pangrattato, cuocete dolcemente in modo che lo zucchero si caramelli appena insaporendo l'insieme.
Lessate i canederli in acqua bollente salata, per circa 12 minuti.
Scolateli e passateli nel mix di farina di mandorle e pangrattato tostati.
Serviteli con la crema di mandorle.

Soufflé glacé di mango con salsa al cocco *pag. 71*

I dessert al cucchiaio a base di frutta si accompagnano con un vino dolce, delicato e poco alcolico. Ci piace l'accostamento con il **Moscato d'Asti** 2023 di Bera per la sua delicata effervescenza e gli intensi profumi floreali e fruttati. Anche al supermercato. ***14 euro, bera.it***

Canederli di albicocche e crema di mandorle *pag. 72*

Scegliete un passito bianco, con intensi profumi di albicocca che richiamano la frutta della ricetta. Abbiamo trovato quello giusto in Campania: è l'**Irpinia Fiano Passito** Privilegio 2021 di Feudi di San Gregorio, è un vino elegante e con un sapore ben equilibrato tra dolcezza e acidità. ***24 euro, feudi.it***

COPPIA VINCENTE

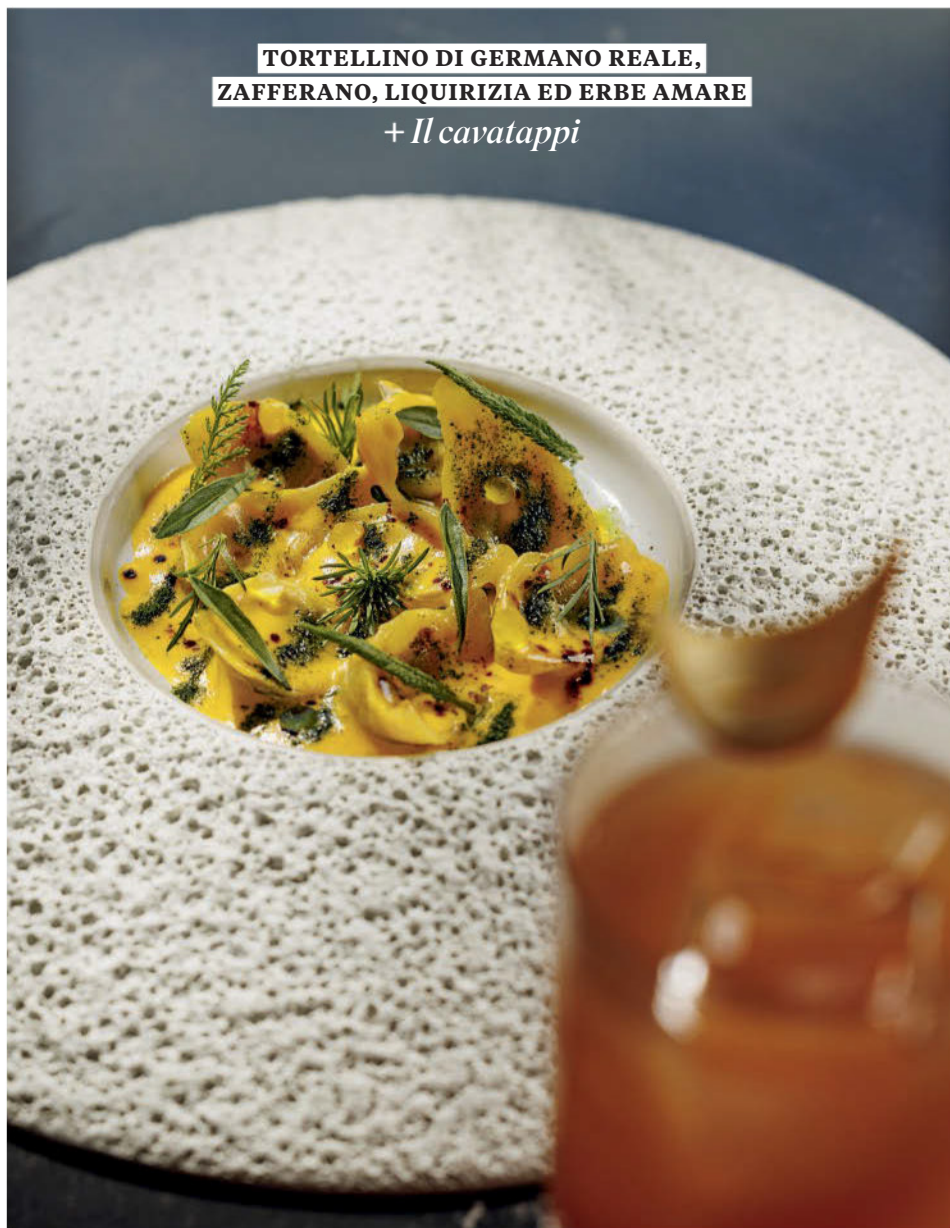
In un palazzo veneziano del Cinquecento, sede del casinò più antico del mondo, lo chef Alessandro Borghese e il bartender Giorgio Facchinetti ci propongono cinque abbinamenti speciali. Scommettiamo che vi conquisteranno?

RICETTE **ALESSANDRO BORGHESE**, **SEBASTIANO BODI**
RICETTE COCKTAIL **GIORGIO FACCHINETTI**
TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **JACOPO SALVI**

SAOR DI PESCI E CROSTACEI, LATTE DI PINOLO, UVA ACIDULATA, POLVERE D'ALLORO
+ Un Messicano a Palermo

OMBRINA IN «BARENA»
+ Spy.cy

SEPPIA DI LAGUNA ALLA BRACE, SALSA DEL SUO NERO, CEDRO SALATO, ERBE SPONTANEE
+ Italian Mule

TORTELLINO DI GERMANO REALE, ZAFFERANO, LIQUIRIZIA ED ERBE AMARE
+ Il cavatappi

Da sinistra, Alessandro Borghese scherza in cucina con Sebastiano Bodi, Resident Chef del ristorante, poi nel giardino che si affaccia sul Canal Grande e infine insieme al bartender Giorgio Facchinetti.

SPAGHETTONE CACIO E PEPE
+ Drink della nonna

ALESSANDRO BORGHESE

San Francisco, Roma, New York, Londra, Parigi, Copenaghen, e adesso anche Venezia. Lo spirito cosmopolita di Alessandro Borghese non ha confini e il suo entusiasmo è contagioso. «Voglio far felici i miei ospiti» è uno dei suoi motti e qui da AB - Il lusso della semplicità a Venezia è ancor più facile da realizzare: cinque sale situate all'interno di Ca' Vendramin Calergi, storico palazzo del Cinquecento, sede del primo casinò del mondo, fondato nel 1638, si affacciano su uno dei giardini privati più grandi della laguna. Lo stesso giardino che guardava Richard Wagner dalle finestre al primo piano del palazzo mentre scriveva una parte del *Tristano*. Così il filo rosso che lega Alessandro Borghese alla cucina e alla musica si rinsalda fondendo l'anima rock dello chef con la raffinata pacatezza della laguna, onorando Venezia e le sue tradizioni attraverso i piatti di un menù che esalta il territorio e i prodotti locali.

SEBASTIANO BODI

Resident Chef del ristorante AB - Il lusso della semplicità di Venezia fin dall'apertura. Dopo i primi passi mossi nei campeggi di Cavallino Treporti, ha proseguito nei ristoranti degli hotel più prestigiosi della Serenissima, approfondendo anche lo studio della cucina rinascimentale veneziana.

GIORGIO FACCHINETTI

Flair Mixologist, perché da sempre combina il flair bartending (cioè l'uso spettacolare di tecniche acrobatiche e di giocoleria per preparare i drink) con la miscelazione classica. Più volte finalista nelle più importanti competizioni mondiali, dal 2014 a oggi ha insegnato quest'arte a più di mille persone.

SAOR DI PESCI E CROSTACEI, LATTE DI PINOLO, UVA ACIDULATA, POLVERE D'ALLORO

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 settimana di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'UVA ACIDULATA
- **60 g uva pizzutella**
- **aceto di vino bianco**
- **sale in fiocchi**

PER LA CIPOLLA IN SAOR
- **100 g cipolla bionda**
- **20 g olio extravergine di oliva**
- **20 g aceto di vino bianco**

PER IL LATTE DI PINOLI
- **80 g acqua naturale minerale**
- **60 g pinoli tostati**

PER IL SAOR DI PESCI E CROSTACEI
- **240 g anguilla affumicata**
- **240 g branzino per uso crudo**
- **8 gamberi rosa per uso crudo**
- **8 gamberi rossi di Mazara del Vallo per uso crudo**
- **8 cicale di mare**
- **16 cozze**
- **4 capesante**
- **alloro in polvere**
- **cipolla in polvere**
- **erbette di laguna**
- **sale**

PER L'UVA ACIDULATA
Mettete in un vasetto l'uva, copritela con l'aceto e il sale e lasciatela riposare una settimana in frigorifero. Passato questo tempo, sciacquate bene e frullate.

PER LA CIPOLLA IN SAOR
Mondate la cipolla, tagliatela a fettine sottili e cuocetela in padella con olio e aceto fino a che non sarà ben cotta. A fine cottura frullate e aggiustate di sale.

PER IL LATTE DI PINOLI
Raccogliete nel bicchiere del frullatore i pinoli tostati con l'acqua minerale (potete usare anche quella del rubinetto) e frullate fino a ottenere un composto liscio. Filtratelo attraverso un colino fine foderato di garza: avrete ottenuto il latte di pinoli.

PER IL SAOR DI PESCI E CROSTACEI
Scottate l'anguilla in padella e cuocete a vapore cicale e cozze per 6 minuti.
Lasciate i gamberi rosa, gamberi rossi e il branzino crudi.
Distribuite pesci e crostacei nei piatti e insaporite con il latte di pinoli, la salsa di cipolla e di uva. Completate con polvere di alloro, polvere di cipolla ed erbette di laguna. →

OMBRINA IN «BARENA»

Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **600 g trancio di ombrina**
- **600 g mandorle**
- **80 g pasta di tamarindo**
- **40 g curry verde**
- **40 g tahina di sesamo nero**
- **20 g olio all'erba cipollina**
- **8 g curry giallo in polvere**
- **8 g polvere di alghe**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Frullate le mandorle con l'acqua per 2 minuti, setacciate e tenete da parte un quarto di questa salsa.
Dividete il resto del composto in 2 contenitori, salate e aggiungete in uno i due curry, nell'altro polvere di alghe e olio all'erba cipollina.
Cuocete l'ombrina in padella velata di olio dalla parte della pelle per 2-3 minuti e completate la cottura in forno a 180 °C per 6 minuti.
Sfornate l'ombrina, eliminate la pelle e salate.
Dividete la polpa di ombrina nei quattro piatti e decorate lucidando con le diverse creme di mandorla e la tahina, completate con la pasta di tamarindo e a piacere con erbette spontanee (acetosella viola, salicornia) e polvere di cardamomo.

SEPPIA DI LAGUNA ALLA BRACE, SALSA DEL SUO NERO, CEDRO SALATO, ERBE SPONTANEE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 2 settimane di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g 8 seppie da 100 g cadauna**
- **100 g prezzemolo**
- **80 g pomodori pelati**
- **60 g vino bianco secco**
- **40 g zenzero**
- **20 g erbe spontanee a piacere (finocchio di mare detto frangisasso, oxalis viola)**
- **4 filetti di acciuga sott'olio**
- **4 peperoncin**
- **1 cedro**
- **1 spicchio d'aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

La sala dove si trova il bancone del bar: i dettagli dorati dialogano con le sedute in pelle color pavone e il pavimento originale, riportato alla luce con un attentissimo lavoro di restauro.

Lavate bene il cedro, incidete una delle estremità con un profondo taglio a croce e mettetelo in un barattolo di vetro con chiusura ermetica.
Coprite il cedro con abbondante sale e lasciatelo riposare, non alla luce del sole, per 2 settimane.
Sciacquate il cedro, frullatelo molto finemente con abbondante pepe fino a ottenere un gel. Potrete conservarlo in frigorifero.
Pulite le seppie eliminando occhi, bocca, pelle e conservate il sacchetto del nero.
Sbollentate il prezzemolo in abbondante acqua bollente per meno di 1 minuto. Scolatelo e raffreddatelo in acqua e ghiaccio.
Sgocciolate il prezzemolo e frullatelo con 4-5 cucchiai di olio, le acciughe, 1 spicchio di aglio e una presa di sale per ottenere una salsa liscia e omogenea.
Cuocete in una casseruola il nero di seppia con lo zenzero, il peperoncino, i pelati e il vino bianco per 10 minuti; quindi frullate ricavando una salsa omogenea.
Scottate le seppie su una brace molto calda per un paio di minuti per lato (potete farlo anche in una padella antiaderente rovente o su una piastra).
Accomodate le seppie nei piatti, glassatele con le due salse e completate con il gel al cedro e le erbette spontanee.

TORTELLINO DI GERMANO REALE, ZAFFERANO, LIQUIRIZIA ED ERBE AMARE

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 40 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

- **250 g semola rimacinata**
- **50 g tuorlo d'uovo**
- **1 uovo**
- **sale**

PER IL RIPIENO

- **100 g polpa di germano reale (potete sostituirla con polpa di anatra o di pollo)**
- **20 g sedano**
- **20 g cipolla bionda**
- **20 g carota**
- **15 g aromi (chiodo di garofano, bacche di ginepro, rosmarino, salvia, timo)**
- **40 g vino Marsala secco**
- **50 g Porto bianco**
- **30 g pane casereccio**
- **15 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **20 g olio extravergine di oliva**

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO

- **50 g panna fresca**
- **0,5 g pistilli di zafferano**
- **20 g scalogno**
- **pepe in grani**
- **10 g aceto di vino bianco**
- **10 g vino bianco secco**
- **alloro – sale**

PER LA POLVERE DI ERBE AMARE

- **300 g erbe amare (cicorie, radicchi, achillea, carciofo e cardo)**

PER COMPLETARE

- **40 g burro – sale**
- **2 g liquirizia in polvere**

PER LA PASTA
Impastate la semola con tuorlo, uovo, circa 20 g di acqua e un pizzico di sale. Dovrete ottenere una pasta omogenea e liscia. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
PER IL RIPIENO
Preparate il ripieno: in una padella soffriggete sedano, carote e cipolla tagliati a cubetti con olio, unite la carne di germano e bagnate con Marsala e Porto bianco. Unite il mix di aromi avvolti in un panno di garza e cuocete per circa 40 minuti; alla fine aggiungete il pane sminuzzato e il parmigiano grattugiato e frullate in crema.
PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO
Cuocete in una padella panna,

pistilli di zafferano, alloro, scalogno, pepe, aceto e vino bianco e fate ridurre a ⅓ il liquido. Filtrate, frullate e aggiustate di sale.

PER LA POLVERE DI ERBE AMARE
Sbollentate le erbe amare in abbondante acqua calda, sgocciolatele, raffreddatele in acqua e ghiaccio e scolatele nuovamente.
Disponetele tra due fogli di carta da forno e fatele essiccare alla massima temperatura in forno a microonde per circa un minuto: verificate dopo 30 secondi per ridurre o eventualmente prolungare di poco il tempo. Frullate in polvere.
Stendete la pasta a 0,7 mm e ricavate dei quadrati di 2,5x2,5 cm. Farciteli con piccole noci di ripieno, chiudeteli con la classica forma dei tortellini.
Cuoceteli in abbondante acqua salata per 4 minuti. Nel frattempo rosolate il burro in una padella fino al color nocciola.
Scolate i tortellini e conditeli con il burro rosolato. Distribuiteli nei piatti e completate con la salsa allo zafferano, la polvere di erbe amare e un pizzico di liquirizia.

SPAGHETTONE CACIO E PEPE

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g spaghettone Pasta Armando**
- **200 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **300 g Pecorino Romano Coccia Bianca**
- **3 g pepe di Tasmania da macinare**
- **3 g pepe nero in grani**
- **sale**

Iniziate a cuocere gli spaghettoni in acqua bollente con poco sale.
Grattugiate nel frattempo il parmigiano e il pecorino.
Passate i formaggi grattugiati al setaccio a maglie fini e mescolateli in una ciotola d'acciaio.
Aggiungete poca acqua di cottura della pasta e amalgamate con una frusta fino ad avere una consistenza cremosa.
Pestate nel mortaio i due pepi.
Aggiungete il pepe macinato alla cremina di formaggio.
Scolate bene la pasta, mantecatela nella ciotola con la cremina e servite subito.

1

LA CARTA COCKTAIL

Le proposte di Giorgio Facchinetti, da preparare a casa, abbinate ai piatti di Alessandro Borghese

2

3

4

5

1. Un Messicano a Palermo

TEMPO 5 MINUTI – **IMPEGNO** FACILE

tequila 4 cl
soluzione salina
lime – sciroppo di agave
vino bianco marsalato
ghiaccio

Inserite in uno shaker con ghiaccio tequila, 3 gocce di soluzione salina, il succo spremuto di mezzo lime e lo sciroppo di agave. Shakerate energicamente per una decina di secondi, poi filtrate in un calice con ghiaccio. completate con due dita di vino marsalato.

2. Spy.cy

TEMPO 5 MINUTI – **IMPEGNO** FACILE

3,3 cl bitter
3 cl Vermouth rosso
Tabasco
Birra Ipa
ghiaccio – scorza di arancia

Inserite in un bicchiere tipo tumbler alto il bitter e il vermouth, insaporite con due gocce di Tabasco, mescolate con un cucchiaino lungo, poi aggiungete il ghiaccio. Colmate con una birra Ipa. Guarnite con scorza di arancia.

3. Italian Mule

TEMPO 5 MINUTI – **IMPEGNO** FACILE

3,5 cl gin – 3 cl ginger beer
lime – rosmarino
Asti Dolce Docg – ghiaccio

Versate in un calice con ghiaccio il gin, il succo di mezzo lime, la ginger beer e colmate con Asti Dolce Docg. Decorate con un rametto di rosmarino.

4. Il cavatappi

TEMPO 5 MINUTI – **IMPEGNO** FACILE

9 cl succo di arancia – 4 cl vodka
2 cl bitter – ghiaccio – arancia
2,5 cl sciroppo di vaniglia

Versate in un tumbler alto la vodka, lo sciroppo di vaniglia, il bitter e il ghiaccio; colmate con il succo di arancia e decorate con scorza oppure una fetta di arancia.

5. Drink della nonna

TEMPO 5 MINUTI – **IMPEGNO** FACILE

6 cl vino rosso secco – menta
soda al pompelmo rosa – ghiaccio

In un bicchiere alto, raccogliete il vino, 4 foglie di menta e il ghiaccio. Colmate con la soda e decorate a piacere.

CALAMARI RIPIENI ALLA PESCARESE

UN ORTO IN RIVA AL MARE

Alla scoperta dell'Abruzzo, tra piatti antichi e prodotti tipici, dalla «ciaudella» col pane raffermo al peperone «ferfellone», alle «scrippelle». Interpretati da uno chef che ama la purezza dei sapori

RICETTE **MARIO DI GIOVANNI**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

«CHICOCCE CACIO E OVA»

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
SCAMPI E «FERFELLONI»

«CIAUDELLA» (PANZANELLA ABRUZZESE)

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **8 fette di pane raffermo**
- **6 pomodori cuore di bue molto maturi**
- **2 coste di sedano**
- **1 cipollotto**
- **1 peperone verde**
- **basilico**
- **aceto di vino bianco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Versate in una ciotola 2 bicchieri di acqua fredda, unite una presa di sale fino e 1 cucchiaio di aceto.
Prelevate solo la mollica del pane e immergetela nella bagna, finché non si ammorbidisce. Successivamente strizzatela per togliere l'acqua in eccesso.
Incidete una croce sulla buccia dei pomodori e sbollentateli per 10 secondi in acqua bollente. Scolateli in una bacinella di acqua fredda, pelateli e tagliateli a pezzi, rimuovendo i semi. Mettete da parte la polpa e i semi in due ciotole separate.
Private il sedano dei filamenti e tagliatelo a losanghe. Mondate anche il peperone verde, eliminando la parte bianca; tagliatelo a listerelle.
Mondate il cipollotto e tagliatelo a listerelle.
Riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e aggiungete 5-6 foglie di basilico spezzettate.
Mescolate i semi dei pomodori precedentemente messi da parte con 1 cucchiaio di aceto, 20-30 g di olio e un pizzico di sale. Unite al composto di pane e pomodori, amalgamate e fate riposare in frigo per 1 ora. Servite freddo.

CALAMARI RIPIENI ALLA PESCARESE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g 4 calamari**
- **400 g pane raffermo**
- **300 g passata pomodoro**
- **300 g pomodori datterino**
- **150 g olive nere**
- **150 g mollica di pane raffermo**
- **20 g capperi dissalati**
- **6 filetti acciughe sott'olio**
- **1 spicchio di aglio**
- **prezzemolo tritato**
- **basilico**
- **origano**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Pulite i calamari, rimuovendo le interiora e la «penna» centrale, quindi sciacquateli con acqua salata per eliminare eventuali impurità.
Tagliate a metà i pomodorini.
Spezzettate la mollica di pane raffermo e mettetela a bagno in 2 bicchieri di acqua leggermente salata finché non sarà morbida.
Strizzatela bene con le mani e trasferitela in una ciotola; condite con sale e pepe, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e 2 manciate di basilico, 10 g di capperi, 2 acciughe, metà dei pomodorini e condite con un filo di olio. Aggiungete i tentacoli tritati.
Amalgamate bene il tutto e con il composto ottenuto riempite i calamari; chiudete i sacchi con due stecchini.
Versate abbondante olio in padella, aggiungete lo spicchio di aglio in camicia. Unitevi le restanti acciughe e scioglietele, quindi rimuovete l'aglio.
Aggiungete i restanti pomodorini e cuocete a fiamma bassa. Dopo 4 minuti aggiungete, nella padella, la passata di pomodoro, le olive snocciolate, i capperi rimasti e una manciata di basilico, continuando a cuocere a fiamma bassa per qualche minuto. Aggiungete dell'origano quindi adagiate delicatamente i calamari in padella.
Cuocete per una ventina di minuti, coperto, a fiamma bassa, avendo cura di girare i calamari a metà cottura. Scoperchiate e fate asciugare il sugo per 3-4 minuti.
Distribuite il condimento nel piatto e adagiatevi sopra il calamaro.
IL SEGRETO DEL CUOCO Se il sugo risultasse troppo ristretto, aggiungete del brodo di pesce o dell'acqua salata.

Farcite i calamari solo dopo averli eviscerati, sciaquati in acqua e sale e privati della penna centrale.

Posate la sfoglia di pasta sulla chitarra e con un matterello premetela delicatamente ricavando i classici spaghetti freschi a sezione quadrata.

«CHICOCCE (ZUCCHINE) CACIO E OVA»

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **350 g 4 zucchine medie**
- **200 g pecorino abruzzese grattugiato**
- **30 g menta fresca**
- **4 uova**
- **1 limone**
- **1 spicchio di aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe – sale**

Lavate e mondate le zucchine, dividetele in quattro pezzi per il lungo quindi in tocchetti di 4-5 cm.
Versate un filo di olio in padella e aggiungete uno spicchio di aglio schiacciato. Una volta insaporito l'olio, rimuovete l'aglio e cuocetevi →

«SCRIPPELLE CON LA SCRUCCHIATA»

le zucchine per pochi minuti, preservandone la croccantezza. Salate alla fine.
Frullate le uova con un mixer a immersione. Unitevi il pecorino a pioggia e mescolate per creare una crema. Aggiungete il succo di ½ limone e amalgamate. Versate nella padella con le zucchine e iniziate a cuocere l'uovo a fuoco basso, girando di tanto in tanto per mantenere una consistenza cremosa.
Spegnete la fiamma e aggiungete la menta finemente tagliata e pepe. Finite con scorza di limone grattugiata.
COME SI SERVE «Tradizionalmente questa frittata si racchiude nella ciabatta, un filone di pane croccante, e si gusta tiepida, durante i pranzi al mare».

SPAGHETTI ALLA CHITARRA SCAMPI E «FERFELLONI»

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g **scampi freschi di piccola pezzatura (30-50 g)**
- 400 g **semola di grano duro rimacinata a pietra**
- 20 g **4 ferfelloni interi (peperoni rossi essiccati)**
- 4 **uova – 1 spicchio di aglio**
- 1 **limone non trattato**
- **vino bianco – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Preparate gli spaghetti: versate sulla spianatoia la semola formando una fontana. Unite le uova e impastate fino a ottenere una consistenza elastica e liscia. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.
Stendete delle sfoglie di pasta e poi passatele sulla chitarra. Allargate gli spaghetti ottenuti su un piano e lasciateli asciugare.
Pulite gli scampi tenendo da parte le teste; rimuovete il filetto nero dell'intestino.
Versate abbondante olio in una padella e scaldate a fiamma dolce. Spezzettate grossolanamente i ferfelloni, quindi friggeteli nella padella. Quando saranno coloriti, scolateli con una schiumarola e adagiateli su carta assorbente.
Asciugateli dall'olio in eccesso e tritateli in un mortaio.
Private le teste degli scampi degli occhi e spremetele in una ciotola; unitevi l'aglio schiacciato con l'apposito strumento o finemente tritato, quindi versate tutto nella padella con l'olio utilizzato per friggere i ferfelloni. Saltate per 3 minuti, poi sfumate con ½ bicchiere di vino bianco. Una volta che il vino sarà completamente evaporato, rimuovete le teste degli scampi.
Cuocete nel frattempo gli spaghetti alla chitarra per un paio di minuti in acqua salata. Scolateli e trasferiteli nella padella con il condimento. Aggiungete, se necessario, un po' della loro acqua di cottura, quindi mescolate energicamente per creare un'emulsione.
Completate la cottura della pasta nel condimento per circa 1 minuto. Aggiungete infine i ferfelloni e gli scampi e continuare a mescolare per un paio di minuti.
Servite con scorza di limone grattugiata.

MARIO DI GIOVANNI

Classe 1988, è nato a Pescara in una famiglia di pescatori. Dopo varie esperienze nei ristoranti della sua città entra all'Accademia di Niko Romito, quindi lavora nei ristoranti Spazio e Reale (tre stelle Michelin). Attualmente è chef del Castello di Semivicoli, della famiglia Masciarelli, grandi produttori di vino abruzzesi. La sua cucina è «senza fronzoli, pura, diretta. Lascio comandare l'orto. Amo la materia prima cruda, le cotture alla brace e gli ingredienti della mia terra».

«SCRIPPELLE CON LA SCRUCCHIATA» (CRESPELLE CON CONFETTURA DI UVA)

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 180 g **scrucchiata (confettura di uva)**
- 150 g **farina 0**
- 4 **uova**
- **zucchero a velo**
- **olio extravergine di oliva**

Rompete le uova in una ciotola capiente e sbattetele energicamente con una frusta fino a renderle spumose.
Unite la farina setacciata in quattro riprese. Incorporate a filo 125 g di acqua, continuando a mescolare, fino a ottenere una pastella liquida e liscia.
Ungete leggermente una padella antiaderente (ø 15 cm) con della carta da cucina imbevuta di olio.
Scaldatela, poi versatevi un mestolo di pastella e cuocete la scrippella su entrambi i lati finché non diventa dorata. Una volta cotta, si staccherà facilmente dal fondo della padella. Ripetete l'operazione fino a esaurire la pastella.
Farcite le scrippelle con la scrucchiata, chiudetele a mezzaluna, poi a triangolo e servitele, a piacere, con foglioline di menta e poco zucchero a velo.
LA SCRUCCHIATA
«È una tipica confettura abruzzese a base di uva Montepulciano d'Abruzzo. Un tempo gli acini venivano privati della buccia a uno a uno dalle donne di casa, con un gesto tra indice e pollice che produceva un suono sordo ovvero faceva "scrucchiare" il chicco di uva. La sua particolarità? Viene prodotta senza zucchero, con sola frutta e succo di limone e una cottura molto dolce e lunga».

Rocca dei Forti Prosecco D.O.C. Rosé è uno spumante millesimato
dal color rosa tenue con riflessi brillanti, dalle note floreali di fiori rossi e fruttate di fragola e lampone.
È perfetto per accompagnare risotti e primi piatti a base di verdure o pesce.

UN GRUPPO SPUMEGGIANTE

Il Gruppo Togni comincia la sua storia oltre 70 anni fa in un piccolo negozio di Serra San Quirico, in provincia di Ancona, grazie al talento visionario di un giovane imprenditore determinato e ambizioso, Luigi Togni. In breve tempo l'azienda, ben avviata nel settore spumantistico, decide di entrare anche nel mondo delle acque minerali, ampliando così le sue aree di business. Oggi Paola Togni è alla guida dell'azienda, affiancata dai figli Elisa e Andrea. Spinto da un forte desiderio di crescita e dalla continua ricerca del miglioramento, Togni è un punto di riferimento della produzione spumantistica italiana, con i marchi Rocca dei Forti e Centinari Franciacorta, fiore all'occhiello per il mercato tradizionale, oltre ai brand VieBulla e Tor dell'Elmo. Da sempre profondamente radicata nelle Marche, l'azienda opera in stretto connubio con territorio, ambiente e comunità, con l'obiettivo di preservare al meglio le risorse per le generazioni future e con una forte responsabilità sociale nei confronti delle persone e dell'ambiente.

ROCCADEIFORTI.IT

IL FUMO FA IL SUO GIRO

SPIEDINO DI GNOCCHI CON SALSE AL PARMIGIANO E POMODORO

La nebbiolina estiva che risale la Valle Cervo, nelle Prealpi Biellesi, si mescola con gli aromi della griglia, aggiungendo ai piatti una lontana nota di bosco. Ecco cinque ricette di montagna, da preparare con bbq e affumicatoio, dall'antipasto al gelato

RICETTE **ERIKA GOTTA**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **EUNICE BROVIDA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Il momento in cui la chef Erika Gotta (a sinistra nella foto) cuoce sulla griglia le costine di maiale. Sotto sono pronte da gustare accompagnate con la salsa bbq, le erbe aromatiche e i fiori commestibili del giardino.

COSTINE ALLA GRIGLIA

TROTA E ASPARAGI ALLA GRIGLIA CON CREMA AL BURRO

Dall'alto a sinistra in senso orario, uno degli edifici in pietra che compongono il complesso di La Bursch, Erika Gotta mentre cucina gli asparagi alla griglia, una delle sale interne, le trote completate con la crema al burro.

ERIKA GOTTA

Nata a Cherasco, in provincia di Cuneo, dopo l'istituto alberghiero a Bra, inizia le sue esperienze in vari ristoranti anche come capo partita in pasticceria. Nel 2018 lascia il suo Piemonte per approdare prima al Ristorante Morelli, sotto la guida sapiente di Livio Pedroncelli (sous-chef di Giancarlo Morelli), e successivamente da Pomiroeu. Nel 2020 avvia l'ambizioso progetto di Delivery Valley, la prima dark kitchen d'Italia, con la sorella Alida. Nel 2021 avviene l'incontro con Barbara Varese, imprenditrice milanese e proprietaria della Country House La Bursch che le affida la cucina del ristorante. Nel 2022 Erika viene premiata come miglior chef under 35 dell'anno ai Food Community Awards 2022, anche grazie al suo costante impegno nel valorizzare il patrimonio enogastronomico piemontese.

FOCACCIA CON OLIO DI RUCOLA

SPIEDINO DI GNOCCHI CON SALSE AL PARMIGIANO E POMODORO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER GLI GNOCCHI
- **1 kg patate**
- **300 g farina 00**
- **1 uovo**
- **semola rimacinata**
- **sale**

PER LA SALSA AL PARMIGIANO
- **100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **latte**

PER LA SALSA AL POMODORO
- **10 pomodori di piccola dimensione**
- **basilico**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER LA SALSA AL PARMIGIANO
Raccogliete il parmigiano grattugiato in una piccola casseruola a coprite di latte. Portate sulla fiamma al minimo e mescolate senza interruzione fino a che non si sarà formata una crema vellutata. Per aiutarvi a piacere potete aggiungere un cucchiaino di amido di mais al latte freddo prima di andare sul fuoco.

PER LA SALSA AL POMODORO
Incidete il fondo dei pomodori con una croce, immergeteli in acqua bollente, scolateli, spellateli, divideteli a metà e cuoceteli in una casseruola con 2–3 cucchiai di olio, sale e basilico. Quando si saranno disfatti frullate in salsa.

PER GLI GNOCCHI
Lessate le patate con la buccia, eliminate la buccia e schiacciatele.
Avvolgete le patate schiacciate in un canovaccio e lasciate riposare per 15 minuti in modo che tutta l'acqua in eccesso venga assorbita.
Impastate aggiungendo la farina, l'uovo e un generoso pizzico di sale: dovrete ottenere un composto abbastanza compatto.
Formate dei filoni di 3-4 cm di diametro sul piano spolverizzato di semola, tagliate dei tocchetti di 3 cm circa e formate gli gnocchi rotolandoli tra le mani.
Lessateli in abbondante acqua bollente salata e scolateli a mano a mano che verranno a galla.
Infilzatene 3 sugli stecchi così da ottenere 12 spiedini.
Spennellate gli spiedini di gnocchi di olio e grigliateli, voltandoli ripetutamente in modo che si segnino bene su tutti i lati.
Servite 3 spiedini a testa completando con la salsa al parmigiano e di pomodoro. Completate a piacere con erbe aromatiche: noi abbiamo usato verbena, pimpinella e nasturzio. →

COSTINE ALLA GRIGLIA

Impegno Facile
Tempo 6 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg costine di maiale**
- **senape**
- **peperoncino**
- **paprica**
- **noce moscata**
- **zucchero**
- **aceto di vino bianco**
- **rosmarino**
- **salvia**
- **salsa bbq**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Massaggiate le costine di maiale con sale e senape su tutti i lati.
Preparate un mix di spezie e aromi, detto rub, con il quale insaporire la carne prima della cottura: mescolate un pizzico di peperoncino essiccato con 1 cucchiaio di paprica in polvere, sale, pepe, una generosa grattugiata di noce moscata e un cucchiaino di zucchero. Distribuite il mix sulla lombata, avvolgetela nella carta da forno, poi chiudetela con un foglio di alluminio, accomodatela su una placca e infornate a 120 °C per 6 ore.
Sfornate, lasciate intiepidire leggermente e con cautela aprite le due carte che l'avvolgono: raccogliete e tenete da parte il sughino che si sarà formato.
Preparate un condimento mescolando bene 5 cucchiai di olio, 1-2 di aceto (dosate la quantità di aceto secondo il vostro gusto) e sale. Poi unite il sughino tenuto da parte e mescolate ancora.
Completate la cottura delle costine sulla griglia spennellandole con il condimento appena preparato e voltandole ripetutamente in modo che si formi una crosticina croccante da tutti i lati.
Togliete dalla griglia, spennellate ancora con la salsa bbq e servite subito.
Da sapere: la lunga cottura in forno a temperatura contenuta renderà le costine morbidissime all'interno mentre la finitura sulla griglia le «sigillerà» con un crosticina croccante.

Per cucinare le ricette di questo servizio abbiamo usato il barbecue a gas Genesis EPX-335 di **Weber**: la griglia di grandi dimensioni e quella superiore espandibile permettono di cuocere più ingredienti in contemporanea su livelli diversi. Una lampada illumina tutta la superficie di lavoro e il coperchio permette di creare un effetto tipo forno.

FOCACCIA CON OLIO DI RUCOLA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 19 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

- **1 kg farina 0**
- **60 g rucola**
- **8 g lievito di birra fresco**
- **rosmarino**
- **origano**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Preparate così un olio aromatizzato alla rucola per condire le focacce: sbollentate 60 g di rucola, per meno di 1 minuto, scolatela, raffreddatela immediatamente, tamponate con carta da cucina e frullatela a lungo con 100 g di olio e una presa di sale, dovrete ottenere una consistenza liscia.
Lasciate riposare in frigo per una notte, il giorno dopo recuperate solo la parte grassa che si sarà solidificata, trasferitela in un colino fino, foderato di garza, e lasciate che si sciolga a temperatura ambiente e che passi attraverso il filtro. Conservate questo olio in frigo se non lo usate tutto.
Preparate un primo impasto con 500 g di farina con 5 g di lievito di birra sbriciolato e con 250 g di acqua. Formate una palla e lasciatela lievitare per 5 ore coperta in frigorifero.
Impastate nuovamente aggiungendo 500 g di farina, 3 g di lievito, 275 g di acqua, 45 g di olio e per ultimo 45 g sale.
Dividete l'impasto in 4 porzioni e lasciatele lievitare in 4 padellini unti di olio, coperti, fino al raddoppio del volume. Allargate l'impasto con le dita unte di olio, creando degli avvallamenti. Coprite e lasciate riposare per 30 minuti.
Ungete di olio extravergine la superficie, salate e profumate con origano o rosmarino.
Cuocete le focacce sulla griglia chiudendo il coperchio del bbq, oppure ricoprendole del tutto con la cenere a contatto per 10-15 minuti (basterà spazzolare via la cenere a fine →

PESCHE ALLA GRIGLIA CON GELATO AFFUMICATO AL FIENO

cottura), oppure ancora nel forno statico a 190 °C fino alla doratura della superficie.
Servite le focacce ancora calde spennellate di olio alla rucola.

TROTE E ASPARAGI ALLA GRIGLIA CON CREMA AL BURRO

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

32 asparagi
4 trote già pulite da porzione
100 g burro di freezer
30 g vino bianco secco
7 g scalogno tritato
aceto di vino bianco
succo di mezzo limone
sale – pepe

Scaldate il vino con 30 g di aceto e lo scalogno tritato in una piccola casseruola e fate ridurre per 2-3 minuti.
Togliete dal fuoco e aggiungete il burro molto freddo a cubetti e mescolate continuamente con una frusta ottenendo una consistenza densa tipo pomata, salate, pepate e alla fine unite il succo di mezzo limone.
Lavate gli asparagi, eliminate la parte coriacea terminale dei gambi, disponeteli su un vassoio, salateli e ungeteli bene di olio.
Lavate molto bene le trote, tamponatele con carta da cucina, salatele e spennellatele con un mix di olio, aceto e sale.
Cuocete le trote sulla griglia rovente per cinque minuti per lato mentre cuocete anche gli asparagi, muovendoli e girandoli costantemente.

Per affumicare le pesche, precedentemente grigliate, e il gelato al fieno, abbiamo usato l'affumicatore Smokey Mountain Cooker **Weber** con chips di legno di melo che conferiscono ai piatti un aroma di fumo morbido e gentilmente dolce. *weber.com*

Servite le trote con gli asparagi accompagnando con la crema al burro in una salsiera a parte.

PESCHE ALLA GRIGLIA CON GELATO AFFUMICATO AL FIENO

Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 piccole pesche tabacchiera
750 g latte
300 g fieno pronto all'uso commestibile (in vendita online)
300 g panna
200 g zucchero
50 g mandorle con la buccia
40 g latte condensato
45 g latte in polvere
olio extravergine di oliva

Scaldate il latte con la panna, lo zucchero e il latte condensato, portate a 70 °C, poi unite il latte in polvere e continuate a mescolare per 3-4 minuti.
Togliete dal fuoco e frullate molto bene con il frullatore a immersione.
Aggiungete il fieno a questo composto ancora caldo. Sigillate la casseruola con la pellicola e lasciate in infusione per 5 ore.
Strizzate molto bene il fieno ed eliminatelo. Passate il composto nel colino a maglia fine e mettetelo nell'affumicatore per 3 ore.
Trasferite il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
Tritate grossolanamente le mandorle e rosolatele in una padella velata di olio fino a quando non saranno croccanti.
Tagliate le pesche in spicchi senza togliere la buccia, passatele nell'olio e grigliatele bene; poi lasciatele nell'affumicatore per 15 minuti.
Servite le pesche con il gelato al fieno completando con le mandorle rosolate.

LA BURSCH

In dialetto Walser (quello delle antiche popolazioni germaniche che si sono insediate lungo l'arco alpino) significa «rifugio», cioè un luogo che protegge e fa sentire a casa. È proprio così La Bursch, originale dimora di famiglia e Country House con 11 raffinate camere a tema viaggio e un nuovo biolago per pause rigeneranti con vista sulle Prealpi Biellesi. Lambita dai torrenti Cervo e Bele e abbracciata dai boschi, è punto di partenza di diversi sentieri che portano alle cime circostanti. Il ristorante è aperto non solo agli ospiti, ma anche agli esterni, per poter gustare una cucina tipica con un guizzo di originalità. Da non perdere? Il VI-TO, vitello tonnato, cipolla in agrodolce, uovo marinato, acciuga disidratata. ***labursch.com***

SOLE DI COSTIERA

FESTA DI FRUTTA

La freschezza e la bellezza di pesche, limoni, ananas, albicocche, lamponi sono al centro di questi dolci, creati per noi da un maestro pasticciere esperto nella decorazione

RICETTE **ROBERTO CANTOLACQUA**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **FEDERICO MILETTO**, STYLING **BEATRICE PRADA**

CHARLOTTE ALLA
VANIGLIA CON PESCHE

PASSIONE TROPICALE

SAVARIN ESTIVO

ROBERTO CANTOLACQUA
Nato a Tolentino, Macerata, dove oggi ha uno dei suoi due negozi di pasticceria (l'altro a Civitanova Marche, MC), è maestro pasticciere e associato Ampi. Fin da piccolo si cimentava con il nonno ex fornaio nella scoperta dei lievitati, per poi intraprendere studi all'alberghiero e approfondimenti in pasticceria. La sua specialità è la decorazione dei dolci che, afferma, gli dà la possibilità di personalizzare le torte create per i clienti. Perché ciò che ama soprattutto del suo lavoro è la possibilità di sottolineare, celebrandoli, i momenti più significativi nella vita delle persone: «Matrimoni, comunioni, compleanni, battesimi, sempre si festeggiano con un dolce». Ama soprattutto il panettone e la millefoglie.

CROSTATA DI CIOCCOLATO E LAMPONI

SOLE DI COSTIERA

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL CAKE
- 115 g **zucchero**
- 100 g **farina**
- 90 g **uova**
- 50 g **latte**
- 40 g **burro fuso**
- 15 g **limoncello**
- 4 g **lievito per dolci**
- ½ **limone non trattato**
- ½ **baccello di vaniglia**
- **sale**

PER LA CREMA DI LIMONE
- 100 g **zucchero**
- 100 g **burro**
- 100 g **panna montata**
- 3 g **gelatina in fogli**
- 2 **limoni non trattati**
- 2 **uova**

PER LA BAGNA
- 35 g **zucchero**
- 15 g **limoncello**

PER COMPLETARE
- 150 g **gelatina**
- **scorze di limone sciroppate**

PER IL CAKE
Frullate insieme le uova, un pizzico di sale, lo zucchero, il latte, la scorza grattugiata del limone e i semi della vaniglia, il lievito e il limoncello.
Aggiungete in seguito il burro fuso caldo (a 50 °C) e la farina, date un colpo di frullatore per amalgamare, quindi versate il composto in uno stampo imburrato (ø 18 cm, h 4 cm), riempiendolo fino a poco sotto la metà.
Disponete l'impasto avanzato in piccoli bottoni, su una placca coperta con carta da forno.
Infornate sia il dolce sia i bottoni a 160 °C. Sfornate i bottoni dopo 10 minuti e il cake dopo altri 10 minuti (20 in totale).
Sformate il dolce, livellatelo (nel caso si fosse gonfiato) e rimettetelo nello stampo, dopo avere sistemato all'interno, lungo il bordo, una striscia di acetato.

PER LA CREMA DI LIMONE
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Mettete in una casseruola le scorze e il succo dei limoni con lo zucchero e le uova.
Cuocete sul fuoco, mescolando con una frusta, per qualche minuto, finché la crema non si addensa (85 °C).

Filtrate la crema, aggiungete il burro freddo, poco per volta, mentre continuate a frullare con un mixer a immersione, e la gelatina strizzata.
PER LA BAGNA
Portate a bollore 25 g di acqua con lo zucchero, fate raffreddare e aggiungete il limoncello.
Spennellate con questa bagna la base del dolce, quindi versatevi sopra la crema, tenendone da parte 50 g.
Mettete in congelatore per 2 ore.
Miscelate la crema tenuta da parte con la panna montata.
PER COMPLETARE
Togliete il dolce dal congelatore. Spennellatelo con un po' di gelatina per dolci e attaccate sui bordi i bottoni precedentemente cotti.
Decoratelo con ciuffi di crema e con strisce di scorza di limone sciroppate. Lasciatelo ammorbidire in frigorifero per 1 ora prima di servirlo.

Per «costruire» la charlotte, create una corona di savoiardi, dopo averli tagliati alla base per poterli posizionare diritti. Coprite anche il fondo con i biscotti, tagliandoli in modo da riempire tutta la superficie. Bagnate il fondo con la bagna, riempite con metà della crema e metà della pesca a dadini, poi create un altro strato di biscotti intinti nella bagna, crema e pesche, e colmate con la crema fino al livello mostrato. Decorate, infine, con le pesche a fettine, disposte in cerchio come nelle foto.

CHARLOTTE ALLA VANIGLIA CON PESCHE

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **380 g zucchero**
- **350 g panna montata**
- **150 g latte**
- **150 g liquore all'arancia**
- **100 g tuorlo**
- **8 g gelatina in fogli**
- **30-35 savoiardi**
- **4 pesche noci**
- **1 baccello di vaniglia**
- **menta fresca**

Mettete a bagno la gelatina in 45 g di acqua fredda.
Preparate uno sciroppo portando a bollore 250 g di acqua con 300 g di zucchero.
Spegnete e lasciate raffreddare, quindi aggiungete il liquore all'arancia.
Tagliate la base di alcuni savoiardi e sistemateli, in piedi, lungo il bordo di uno stampo ad anello (ø 18 cm, altezza 8), lasciandoli «strabordare».
Create anche un «pavimento» tagliando i savoiardi in modo da foderare bene tutta la base.
Portate a bollore il latte con il baccello di vaniglia aperto per il lungo.
Mescolate intanto il tuorlo con 80 g di zucchero; aggiungetevi il latte filtrato e tornate sul fuoco, a bagnomaria.
Cuocete mescolando fino a che il composto non avrà raggiunto gli 82 °C.
Aggiungete la gelatina e fatela sciogliere. Lasciate raffreddare la crema fino a 25 °C.
Montate intanto la panna, quindi unitela alla crema a temperatura.
Tagliate a dadini una pesca.
Spennellate la base di savoiardi della charlotte con lo sciroppo all'arancia, quindi coprite con uno strato di crema e pesche a pezzettini, come mostrato nelle foto.
Fate un altro strato di savoiardi, dopo averli brevemente immersi nello sciroppo, e proseguite con crema e pesche. Terminate con la crema e riponete nel congelatore per 2 ore.
Tagliate le altre pesche a fettine sottili. Togliete la charlotte dal congelatore, decorate con la frutta, spennellate con la gelatina per dolci e decorate con qualche fogliolina di menta.
Lasciate in frigorifero per 1 ora prima di servire.

PASSIONE TROPICALE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
PER L'AMARETTO
- **95 g albume**
- **75 g zucchero a velo**
- **55 g polvere (farina) di mandorle**
- **45 g polvere (farina) di cocco**
- **45 g zucchero semolato**
- **burro per lo stampo**

PER LA CREMA
- **200 g panna fresca**
- **100 g latte – 30 g zucchero**
- **5 g amido di mais**
- **2 g gelatina**
- **2 lime – 1 tuorlo**
- **½ baccello di vaniglia**

PER DECORARE
- **150 g gelatina per dolci**
- **½ ananas maturo – 1 lime**

PER L'AMARETTO
Montate a neve l'albume con lo zucchero semolato.
Mescolate lo zucchero a velo →

con le polveri di mandorle e cocco, quindi incorporatele all'albume mescolando con una spatola delicatamente dal basso verso l'alto.
Raccoglietelo in una tasca da pasticciere.
Disponete questo composto in grandi ciuffi (grossi circa come un'albicocca) lungo i bordi di uno stampo ad anello (ø 20 cm), imburrato, creando una «cornice», quindi disponete il composto rimasto sul fondo dello stampo, in uno strato più basso dei bordi, a creare la base.
Spolverizzate con zucchero a velo e infornate a 160 °C per 25 minuti circa.
PER LA CREMA
Ammorbidite la gelatina in poca acqua fredda.
Scaldate il latte con la vaniglia aperta per il lungo e la scorza di un lime. Intanto, sbattete il tuorlo con 20 g di zucchero e l'amido. Versatevi sopra il latte caldo filtrato e riportate il composto sul fuoco: cuocetelo per 2-3 minuti, ottenendo una crema. Unitevi la gelatina e lasciatevela sciogliere.
Fate raffreddare la crema. Intanto, montate la panna con lo zucchero rimasto e, quando la crema è a 25 °C, incorporatevela delicatamente, unendo anche la scorza di un altro lime, grattugiata.
Riempite con questa crema il «guscio» di amaretto e riponete la torta in congelatore per 2 ore.
PER DECORARE
Tagliate a pezzetti mezzo ananas, eliminando la parte del torsolo. Mescolateli con la gelatina per dolci e profumateli con la scorza di 1 lime.
Togliete il dolce dal congelatore, decoratelo con l'ananas e riponetelo in frigorifero per 1 ora prima di servirlo.

SAVARIN ESTIVO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
PER IL SAVARIN
250 g farina forte
100 g burro morbido
30 g miele
15 g lievito di birra fresco
5 g sale
5 uova
1 limone non trattato
1 baccello di vaniglia
PER LA BAGNA
650 g zucchero
5 bustine di tè ai frutti rossi
3 limoni
3 stelle di anice
PER LA CREMA
200 g panna fresca
150 g latte
100 g mascarpone
70 g zucchero
40 g tuorlo
12 g amido di mais
½ baccello di vaniglia
PER COMPLETARE
150 g gelatina per dolci
frutta fresca a piacere

PER IL SAVARIN
Mettete nella planetaria la farina, il sale, metà del burro, il miele, la scorza grattugiata del limone, i semi della vaniglia e il lievito di birra. Azionate e lavorate l'impasto finché non comincia a prendere forza.
Aggiungete quindi le uova, uno per volta, e continuate a lavorare l'impasto finché non sarà morbido e liscio. Unite quindi il burro rimasto.
Mettete l'impasto ottenuto in uno stampo a ciambella (ø 20 cm) e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora.
Infornatelo quindi a 170 °C per circa 25 minuti, fino a doratura.
PER LA BAGNA
Scaldate in una larga casseruola (abbastanza larga da contenere il savarin) 1 litro di acqua con lo zucchero, il tè, le scorze dei limoni e l'anice. Spegnete e immergetevi il savarin (con un peso sopra per evitare che galleggi). Lasciate che si imbeva bene, irroratelo anche in superficie con l'aiuto di un mestolino.
PER LA CREMA
Scaldate il latte con la vaniglia aperta per il lungo. A parte, sbattete il tuorlo con 50 g di zucchero e l'amido. Versate il latte filtrato sul composto di tuorli, riportate tutto sul fuoco e cuocete facendo addensare per pochi minuti. Spegnete e lasciate raffreddare.
Montate la panna insieme con il mascarpone e 20 g di zucchero, quindi incorporatela alla crema fredda.
PER COMPLETARE
Scolate il savarin (lasciatelo su una griglia a sgocciolare l'eventuale liquido di troppo), quindi mettetelo su un piatto e spennellatelo con la gelatina.
Farcitelo al centro con la crema e con frutta fresca a piacere.

CROSTATA DI CIOCCOLATO E LAMPONI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
PER LA FROLLA
250 g farina
150 g burro
125 g zucchero a velo
1 uovo
1 limone non trattato
vaniglia
sale
PER LA GANACHE
150 g cioccolato fondente
75 g panna
60 g lamponi
35 g burro
10 g miele
PER COMPLETARE
250 g lamponi – zucchero a velo

PER LA FROLLA
Lavorate il burro con lo zucchero, la farina, i semi di un baccello di vaniglia e la scorza del limone, una presa di sale. Aggiungete l'uovo e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare in frigorifero avvolto nella pellicola per 5 ore.
Stendete la frolla a 3 mm di spessore. Ritagliate una striscia alta 3 cm e foderate il bordo di uno stampo rotondo dai bordi diritti (ø 20 cm), quindi ritagliate un disco per il fondo. Sigillatelo bene ai bordi, rifilateli e bucherellate con una forchetta.
Coprite con i fagioli secchi per la cottura in bianco e infornate a 160 °C per circa 20 minuti.
Sfornate e togliete i fagioli, quindi lasciate raffreddare.
PER LA GANACHE
Scaldate fino a poco sotto il bollore la panna con il miele, quindi versateli a filo sopra il cioccolato tagliato a pezzetti. Mescolate con un mixer a immersione. Aggiungete i lamponi e il burro e frullate di nuovo finché il composto non sarà diventato lucido.
Versate la ganache nel guscio di frolla, riempiendolo, e livellate la crema con una spatola, a filo con il bordo. Riponete in frigo per 3 ore.
PER COMPLETARE
Decorate la torta con i lamponi e cospargete con un po' di zucchero a velo.

Joyful
living
Lampade portatili: Poldina, Poldina Micro, Pencil / Bicchieri: Perle / Bottiglia: Bilia. Acquista su zafferanoeshop.it
Discover
the full
story

Un vassoio di cjarsons fatti a mano, pronti per la sagra a loro dedicata a Sutrio, in Friuli Venezia Giulia.

FIERE E SAGRE GOURMET

Andar per sagre: l'estate è il momento ideale per degustare primizie e specialità nel modo più conviviale. Sarebbero moltissime, in tutta Italia, da nord a sud, isole comprese. Ma noi della redazione abbiamo selezionato le più interessanti e curiose per scoprire un altro lato gastronomico, spesso inedito e straordinario, del nostro paese

A CURA DI **LAURA PACELLI** E **MARIA VITTORIA DALLA CIA**

PIEMONTE

1. Fiera internazionale del tartufo d'Alba (Alba, CN)
Arrivata alla 94ª edizione, celebra il tartufo bianco. **Le specialità:** la tuma con crema di tartufo e funghi, e gli gnocchi con crema tartufata e funghi. **Quando:** da metà ottobre ai primi di dicembre. *fieradeltartufo.org*

2. Sagra dell'agnolotto (Bosconero, TO)
Per questa sagra storica, gli agnolotti si preparano secondo tradizione. **La curiosità:** oltre a mangiare, si balla, si canta, si partecipa al concorso per diventare Mr e Miss Agnolotto. **Quando:** ultimo weekend di luglio. *FB @ComitatoLaRusa*

3. Fiera del peperone (Carmagnola, TO)
Un mercato dei produttori del Consorzio del Peperone, un enorme ristorante all'aperto, spettacoli e concerti. **La curiosità:** cinque le varietà di peperone quadrato, quadrato allungato, corno (o lungo), trottola, Tomaticot. **Quando:** prima decade di settembre. *fieradelpeperone.it*

4. Fiera della nocciola (Cortemilia, CN)
La tonda gentile Igp è protagonista della fiera giunta alla 70ª edizione con stand enogastronomici, spettacoli e concerti. **Le specialità:** torta di nocciole, baci di Cortemilia, crema di nocciole. **Quando:** seconda metà di agosto. *fieranocciolacortemilia.it*

5. Sagra della patata di montagna (Sauze d'Oulx, TO)
È l'occasione per assaggiare i piatti locali a base di patate. **Le specialità:** tartiflette, patate «del burro» arrosto, salamino con purè. Tra le varietà, le bianche, le piccoline, le rosse e l'esclusiva patata viola. **Quando:** terza settimana di settembre. *comune.sauzedoulx.to.it*

7

VALLE D'AOSTA

6. Festa della fiocca (Avise, AO)
La sagra della panna celebra i santi patroni Pietro e Paolo di Baulin, piccola frazione di Avise a 1700 metri di altitudine. **Le specialità:** polenta e carbonada (carne), soça (stufato di verdure e pancetta), brossa (crema di latte). **La curiosità:** la fiocca si monta ancora con fruste in legno di betulla. **Quando:** ultima domenica di giugno. *comune.avise.ao.it*

7. Lo Matsòn (Courmayeur, AO)
Una domenica dedicata ai prodotti agro-alimentari di aziende agricole locali. **Le specialità:** formaggi di latte bovino e caprino, vini e salumi, confetture e sciroppi. **La curiosità:** *lo matsòn* in dialetto valdostano significa merenda. **Quando:** 1 settembre. *courmayeurmontblanc.it*

8. Féhta dou lar d'Arnad (Keya, AO)
Assaggi conviviali tra piccoli chalet in legno, nella frazione Pied de Ville. **La specialità:** il lardo di Arnad Dop stagionato con aglio, sale, rosmarino, alloro e sale. **Quando:** ultimo weekend di agosto. *lardarnadop.com*

9. Festa della Fontina (Oyace, AO)
Degustazioni del formaggio tipico nella Valle del Gran San Bernardo. **La specialità:** la *seupa à la Vapelenentse*, *pierrade* a base di carne e verdure, con polenta o nature. **La curiosità:** la Fontina è Dop dal 1996. **Quando:** terza decade di luglio. *comune.oyace.ao.it*

10. Sagra della Favò (Ozein, AO)
È nata per valorizzare la zuppa tipica della località valdostana. **La specialità:** Fontina Dop con toma, salsiccetta, pane nero e fave, che danno il nome al piatto. **La curiosità:** il sabato si tiene La Veillà, rappresentazione degli antichi mestieri. **Quando:** fine luglio. *aymavilles.ao.it*

LIGURIA

11. Albenga in tavola (Albenga, SV)
In piazza San Michele stand e ristoranti locali propongono piatti a base dei «quattro di Albenga»: carciofo spinoso, asparago violetto, pomodoro cuore di bue, zucchina trombetta. **La specialità:** il gelato alla zucchina trombetta. **Quando:** una settimana al mese, da marzo a settembre. *albengaintavola.it*

12. Festival del basilico Profummo de baxaicò (Prà, frazione di Genova)
Profumatissimo evento dedicato al celebre basilico di Prà, Dop dal 2005. **Le specialità:** trofiette al pesto, focaccine, muscoli al verde, pesce spada al basilico. **La curiosità:** c'è una gara di pesto

FOTO **GIACOMO BUZIO**

al mortaio. **Quando:** metà maggio. *consorzioprolocogenova.it*

13. Sagra della focaccia (Recco, GE)
Dal 1955, i focacciai distribuiscono per strada migliaia di porzioni appena sfornate. **La specialità:** impasto di farina di grano tenero, olio extra vergine d'oliva, farcito con formaggio vaccino fresco. **La curiosità:** nel 200 a.C., ne scrive Catone menzionando «una sfoglia con formaggio senza miele». **Quando:** metà maggio. *comune.recco.ge.it*

14. Sagra del Bagnun (Riva Trigoso, Sestri Levante, GE)
Dal 1960, gli stand offrono gratuitamente il *bagnun*, una zuppa di pesce a base di acciughe e pomodoro servita con le gallette del marinaio (antico pane dei naviganti genovesi). **Quando:** penultimo weekend di luglio. *sestri-levante.net*

LOMBARDIA

15. Festa dello gnocco fritto e della birra (Belforte, MN)
Una festa di quattro giorni in piazza Risorgimento. **Le specialità:** gnocco con salumi, formaggi (con e senza mostarda) e risotto alla belfortese, con salsiccia, piselli e pomodoro. **La curiosità:** ai fornelli le donne del posto, le *rasdore* mantovane. **Quando:** terza decade di agosto. *provincia.mantova.it*

16. Festa del riso alla pilota (Castel d'Ario, MN)
Detto anche riso alla pilotta è un piatto tipico della riva sinistra del Mincio. **La specialità:** risotto col puntel, ovvero una braciola, una salsiccia o una costina. **La curiosità:** per eliminare la cuticola esterna del riso, si usa la pila, una sorta di mortaio. **Quando:** metà maggio. *FB @ProLocoCasteldario*

17. Chiacchiere e tortelli (Crema, CR)
Per cinque giorni, in piazza Aldo Moro, i protagonisti sono i tortelli dolci con amaretti, spezie e uvetta. **La specialità:** oltre a chiacchiere e tortelli, ci sono il formaggio Salva con le tighe (peperoncini verdi lunghi sottaceto) e il salame cremasco. **Quando:** settimana di Ferragosto. *prolococrema.it*

18. Antica fiera dei mangiari (Mantova)
Sul Lungolago Gonzaga, ai piedi del Castello di San Giorgio, tanti stand gastronomici tra taverne all'aperto e cibi di strada. **Le specialità:** mangiari mantovani ma anche etnici, come hamburger di canguro e il *kurtoskalacs*, un dolce tipico ungherese. **Quando:** seconda decade di giugno. *imangiari.eu*

19. Sagra della rana (Sartirana Lomellina, PV)
Dal 1972 richiama estimatori del batrace fritto. **Le specialità:** risotto o polenta con le rane. **La curiosità:** Mike Bongiorno è stato per anni il Presidente del comitato organizzatore. **Quando:** primi di settembre. *comune.sartiranalomellina.pv.it*

20. Festa dei pizzoccheri (Teglio, SO)
Un weekend per degustare il piatto tipico della Valtellina, nel suo borgo di origine. **Le specialità:** anche sciatt, salsiccia, braciole, pane di segale, salumi e formaggi. **La curiosità:** il nome *pinzocheri* indicherebbe delle persone bacchettone, gente di poco conto. **Quando:** fine luglio. *valtellina.it*

21. Fungolandia (Val Brembana, BG)
I funghi si gustano nei ristoranti del territorio con menù speciali o nei cestini per picnic in mezzo alla natura. **Le specialità:** gnocchi ai funghi porcini mantecati al *formai de mut*, fritto di montagna e funghi. **Quando:** prima decade di settembre. *fungolandia.it*

22. Sagra della polenta taragna (Cologno al Serio, BG)
Appuntamento fisso dell'autunno con degustazioni e mercato dei produttori. **La specialità:** polenta con formaggi, funghi, salamelle. **La curiosità:** l'aggettivo taragna deriva dall'utilizzo del *tarai*, il bastone con cui in passato si *tarava*, ovvero si girava la polenta. **Quando:** fine ottobre, inizio novembre. *FB @staffsagra*

VENETO

23. Festa delle giuggiole (Arquà Petrarca, PD)
Oltre 40 edizioni, tra sbandieratori e figuranti in costume. **Le specialità:** dalle confetture al «brodo» (un liquore dolce). **La curiosità:** le *zizoe*, giuggiole in dialetto, sono il simbolo di questo borgo, in cui Francesco Petrarca trascorse gli ultimi anni di vita. **Quando:** inizio ottobre. *arquapetrarca.com*

24. Festa del baccalà alla vicentina (Sandrigo, VI)
È organizzata da quasi 40 anni dalla Pro loco del comune, appartenente alla Confraternita del baccalà, istituita nel 1987 per tutelare la ricetta originale. **Le specialità:** bigoli e gnocchi di *bacalà* (sì, con una sola «c»). **Quando:** da metà settembre, per dieci giorni. *festadelbaccala.com*

25. Mostra del radicchio rosso di Treviso tardivo Igp (Zero Branco, TV)
La 30ª edizione torna nella tradizionale location di via Taliercio con stand, degustazioni e molto altro. **Le specialità:** radicchio pastellato, spadellato con casatella (formaggio) o nel pasticcio con salsiccia. **Quando:** ultimi due weekend di gennaio. *radicchio.prolocozb.it*

26. Sagra del peperone (Zero Branco, TV)
Dal 1968, dieci giorni di festa, colori, ottima musica e cucina. **La specialità:** il pasticcio, un plum cake al peperone. **La curiosità:** tra le varietà il Quadrato d'Asti e il Pathos giallo. **Quando:** fine agosto. *peperone.prolocozb.it*

TRENTINO ALTO ADIGE

27. Festa della noce (Cavastro, TN)
Durante il Mese del Gusto, le case del paese si trasformano in piccole botteghe di prodotti locali. **La specialità:** la noce del Bleggio, presidio Slow Food, al naturale o trasformata in torte, nocino, salame alle noci. **Quando:** primi di novembre. *gardatrentino.it*

28. Knödelfest (Imer, TN)
Gli oltre 200 tavoli disposti lungo la via principale del paese propongono oltre venti varietà di canederli, i tipici gnocchi di pane, latte e uova. **Le specialità:** verdi con ricotta affumicata, alle erbe, con radicchio, salsiccia e taleggio. **Quando:** primo weekend di settembre. *festadelcanederlo.it*

29. Festa dell'Uva (Merano, BZ)
Dal 1886, la Passeggiata Lungopassirio si anima con musica, carri allegorici, spettacoli e buoni vini. **Le specialità:** piatti altoatesini, frutta del Meranese, vino novello. **La curiosità:** la sfilata di carri ornati con fiori, fiocchi, frutta e campane. **Quando:** terzo fine settimana di ottobre. *merano-suedtirol.it* →

FRIULI VENEZIA GIULIA

30. Salotto del gusto **(Cordenons, PN)**
Una due giorni dedicata all'asparago bianco di Cordenons. **Le specialità:** dal 2024, la festa è estesa ad altre produzioni locali: fragola, trota iridea, nocciola e birra. **Quando:** terza decade di aprile. *pnud.camcom.it/agenda/il-salotto-del-gusto*

31. Sagra del frico **(Carpacco, fraz. di Dignano, UD)**
È nata negli anni Ottanta per raccogliere i fondi che servivano ad ammodernare la latteria del paese. **La specialità:** frico di patate, salsiccia e pollo con polenta. **Quando:** sei giorni centrali di agosto. *sagredalfrico.it*

32. Lignano Tuna Festival **(Lignano Sabbiadoro, UD)**
Oltre ai chiostri gastronomici, si possono seguire gare di pesca al tonno rosso e si può giocare con simulatori di pesca. **Le specialità:** tartare di tonno, tonno in saor o alla piastra. **Quando:** ultimo weekend di settembre e primo di ottobre. *lignanosabbiadoro.it*

33. Sauris in Festa **(Sauris, UD)**
Si svolge nel comune sparso dell'Alta Carnia, dove si parla ancora il dialetto germanico *zahrar sproche*. **La specialità:** prosciutto crudo, dolce e affumicato con legno di faggio aromatizzato con ginepro ed erbe. **La curiosità:** la tecnica risale al XIII secolo, ed è stata ereditata da famiglie di origine bavarese. **Quando:** due weekend centrali di luglio. *sauris.org*

34. Sagra dei cjarsons **(Sutrio, UD)**
Né dolci né salati, i cjarsons sono ravioli di pasta di patate ripieni di ricotta, prugne, uvetta e spezie. **Le specialità:** con la ricotta affumicata e burro fuso e in altre 50 versioni. **Quando:** inizio giugno. *prolocosutrio.com*

EMILIA-ROMAGNA

35. Fiera nazionale del fungo porcino **(Albareto, PR)**
È dedicata al fungo Igp che cresce ai piedi del monte Grottero. **Le specialità:** porcini fritti o in pastella e altri piatti offerti dall'Associazione Gastronomi Professionisti di Parma. **La curiosità:** la fiera è gemellata con quella del tartufo d'Alba. **Quando:** fine settembre e ottobre. *fieradialbareto.it*

36. Festa della piadina **(Bellaria, RN)**
Si celebra la regina della Romagna. **Le specialità:** con squacquerone Dop e peperoni caramellati, sardoncini marinati, o radicchio rosso. **La curiosità:** in dialetto si dice: *la pis un po' ma tot* (piace un po' a tutti), che è anche il claim della festa. **Quando:** metà settembre. *FB @festadellapiadina*

37. Fiera del fungo di Borgotaro **(Borgo Val di Taro, PR)**
Si svolge, ormai da 49 edizioni, tra le valli dell'Appennino parmense. **Le specialità:** empanadas con porcini e fungo farcito su fonduta di parmigiano. **La curiosità:** il porcino locale è superiore agli altri per qualità organolettiche, olfattive e aromatiche. **Quando:** due weekend centrali di settembre. *sagradelfungodiborgotaro.it*

38. Sagra della pera volpina **(Brisighella, RA)**
Un mercato dedicato al frutto tipico della valle del Lamone. **Le specialità:** pere cotte in acqua o vino, al forno, nello strudel o fresche con pecorino invecchiato in grotte di gesso. **Quando:** seconda settimana di novembre. *brisighella.org*

39. Sagra del tortellino **(Castelfranco Emilia, MO)**
Una ghiotta occasione per gustare sua eccellenza il tortellino. **La specialità:** la sfoglia tirata al matterello con ripieno chiuso a mano e brodo di cappone. **La curiosità:** la 42ª edizione si svolge insieme all'evento Motori & Sapori. **Quando:** metà settembre. *lasannicola.it*

40. Sciocolà **(Modena)**
Quattro giorni con i migliori maestri artigiani cioccolatieri e pasticcieri per conoscere il cioccolato in tutte le sue sfumature. **Le specialità:** oltre ai grandi classici, panini ripieni e piatti salati, come le tagliatelle al ragù bianco e cioccolato. **Quando:** fine ottobre, inizio novembre. *sciocola.it*

TOSCANA

41. Sagra della ciliegia **(Casciana Terme Lari, PI)**
Per la 66ª edizione sono previsti molti eventi collaterali, come il mercatino, i cooking show, gli aperitivi sotto il Castello. **La curiosità:** della ciliegia di Lari esistono ben 19 diverse varietà. **Quando:** fine maggio, inizio giugno. *vivilari.it*

42. Sagra del lardo **(Colonnata, MS)**
È un'occasione per gustare il prelibato salume Igp. **Le specialità:** tordelli lucchesi al ragù, taglierini sui fagioli (con base di lardo), lardo con pomodori, salsicce con fagioli. **Quando:** fine agosto. *festadellardodicolonnata.it*

43. Mostra mercato della castagna **(Marradi, FI)**
Spettacolo, musica, folklore e gastronomia nel centro del paese dedicati al Marrone di Marradi, detto anche «Marron buono». **Le specialità:** tortelli di marroni, castagnaccio, marron glacé, caldarroste. **Quando:** tutte le domeniche di ottobre. *pro-marradi.it*

44. Festival della lumaca **(Fossa del Lupo, AR)**
È l'imperdibile appuntamento per gli appassionati di un piatto «povero» della tradizione contadina. **La specialità:** lumache in salmì. **Quando:** fine maggio, inizio giugno. *gsfossadellupo.net*

45. Sagra del cacciucco e gamberoni alla griglia **(Rufina, FI)**
L'evento è organizzato dalla Polisportiva Audax Rufina, società sportiva dilettantistica di calcio. **Le specialità:** cacciucco senza spine, gamberoni alla griglia, frittura di calamari e gamberetti. **Quando:** primi due weekend di giugno. *audaxrufina.net*

46. Sagra del fiore di zucca fritto **(San Miniato, PI)**
È organizzato da 13 anni dal Circolo Arci La Serra, accompagnato da spettacoli e musica dal vivo. **Le specialità:** fiori di zucca con la pasta, fritti, ripieni, antipasto toscano, braciola fritta. **Quando:** primi due weekend di giugno. *FB lesagredelaserra*

MARCHE

47. Ascoliva Festival **(Ascoli Piceno)**
Tra le iniziative del festival mondiale dell'oliva ascolana del Piceno Dop, le Olimpiadi dell'oliva e la gara

tra le massaie per la migliore oliva ascolana fatta in casa. **La curiosità:** la ricetta risalirebbe a prima del XVI secolo, da un'idea dei monaci benedettini. **Quando:** seconda decade di agosto. *ascoliva.it*

48. Sagra della crescia sul panaro (Castelplanio, AN)
È dedicata alla crescia di polenta cotta sul panaro, una piastra in metallo di produzione artigianale. **La specialità:** crescia con verdure, carne, formaggi. **Quando:** seconda decade di luglio. *procastelplanio.it*

49. BrodettoFest (Fano, PU)
Quattro giorni di brodetti e zuppe di pesce al Lido (Lungomare Simonetti). **Le specialità:** le zuppe. **La curiosità:** in quei giorni si disputa anche la Gara nazionale dei brodetti e delle zuppe di pesce, una sfida a colpi di padelle e cucchiai. **Quando:** fine maggio, inizio giugno. *brodettofest.it*

50. La sagra del carciofo (Montelupone, MC)
Dal 1961, è l'occasione per assaggiare e acquistare il carciofo presidio Slow Food. **Le specialità:** in padella con finocchio selvatico o sott'olio. **La curiosità:** privo di peluria e di spine, si utilizza anche per dolci e gelati. **Quando:** primo o secondo fine settimana di maggio. *carciofodimontelupone.it*

51. Festa del ciauscolo e del salame spalmabile (Sarnano, MC)
Due giorni di degustazioni, show cooking e incontri. **La specialità:** ciauscolo in purezza, spalmato sul pane o con la pasta. **La curiosità:** si ottiene dalla doppia macinatura di carne suina. **Quando:** seconda settimana di settembre. *sarnanoturismo.it*

52. Mostra nazionale del tartufo bianco (Sant'Angelo in Vado, PU)
Arrivata alla 61ª edizione, promuove l'oro bianco dell'Alta Valle del Metauro. **La specialità:** piatti al tartufo con menù speciali nei ristoranti. **La curiosità:** tra gli eventi in programma, c'è anche la Gara della miglior tagliatella al tartufo, aperta a tutti. **Quando:** ultime tre settimane di ottobre. *mostratartufo.it*

UMBRIA

53. Festa della cipolla (Cannara, PG)
Dal 1981 per celebrare il prodotto più tipico del territorio. **La specialità:** nel sugo per la pasta, al forno, come zuppa o confettura. **La curiosità:** tre le varietà, rossa, dorata e Borrettana. Prime due settimane di settembre. *festadellacipolla.com*

54. Sagra degli umbrichelli (Monteleone d'Orvieto, TR)
Celebra la pasta fatta a mano lunga e irregolare, che sembra un lombrico. **Le specialità:** con l'aglione o, in bianco, con cinghiale. **Quando:** metà agosto. *FB @sagra.degliumbrichelli.7*

55. Sagra degli strascinati (Monteleone di Spoleto, PG)
Protagonista la pasta fresca tirata a mano fino a raggiungere la forma di spaghetto. **La specialità:** con guanciale, salsiccia, uova e pecorino. **Quando:** subito dopo Ferragosto. *prolocomonteleonedispoleto.com*

LAZIO

56. Sagra della porchetta (Ariccia, RM)
Tre giorni dedicati al prodotto più apprezzato dei Castelli Romani. **La specialità:** maiale cotto allo spiedo, accompagnato da pane casareccio e vino locale. **La curiosità:** Igp dal 2011, pare risalga agli antichissimi sacrifici di maiali al tempio di Giove sul monte Cavo. **Quando:** primi di settembre. *visitlazio.com*

57. Sagra der cignale (Canale Monterano, RM)
La sagra più rock dell'estate è dedicata al *cignale*, come chiamano il cinghiale da queste parti. **Le specialità:** pappardelle o gnocchi al ragù di cinghiale rosso o in bianco con olive. **Quando:** prima metà di luglio. *contradacarraiola.it*

58. Sagra della salsiccia e della pastarella di magro (Gallese, VT)
Due giorni di festa nel bel borgo medievale, nel cuore della Tuscia. **Le specialità:** salsicce alla brace, pastarelle di magro e tozzetti, i tipici dolci locali. **Quando:** fine settembre. *visitgallese.it*

59. Sagra del salame cotto e del pecorino romano (Nepi, VT)
Tre giorni dedicati al celebre formaggio Dop e all'insaccato a forma di ferro di cavallo a base di carne e grasso di maiale. **Le specialità:** la coratella e la vignarola. **Quando:** secondo weekend di maggio. *proloconepi.it*

60. Sagra dell'abbacchio (Roiate, RM)
Festa dell'abbacchio, l'agnello da latte non ancora svezzato. **La specialità:** a scottadito o al forno. **La curiosità:** abbacchio dal latino *abecula*, proviene a sua volta da *ovicula* (piccola pecora) o dal bacchio, il palo a cui veniva legata. **Quando:** secondo weekend di settembre. *comune.roiate.rm.it*

61. Sagra dei cecapreti e della bufaletta (Villa Santo Stefano, FR)
La 44ª edizione si svolge come sempre in piazza Umberto I. **La specialità:** i cecapreti (o strozzapreti) con spezzatino di carne di bufala. **La curiosità:** per tradizione si pratica la liberanza, ovvero si mangia insieme in strada. **Quando:** primo sabato di agosto. *prolocovillasantostefano.it*

ABRUZZO

62. Festival del peperone dolce (Altino, CH)
Un palio dedicato ai peperoni dolci, infilzati con ago e spago all'altezza del peduncolo. **Le specialità:** baccalà con i peperoni e i fusilloni aglio, olio, peperoni e crema di pecorino. **Quando:** seconda decade di agosto. *peperonedolcedialtino.it*

63. Sagra della porchetta (Campli, TE)
Una delle prime sagre nate in Italia, riunisce i migliori maestri di porchetta. **La specialità:** il panino farcito con carne di porco arrostita al forno. **La curiosità:** un concorso decreta la migliore porchetta in base a qualità, cottura, speziatura, crosta. **Quando:** terza decade di agosto. *sagradellaporchettaitalica.com*

64. Festa della Fara Cipollara (Fara Filiorum Petri, CH)
Si inizia con la benedizione delle cipolle, a seguire il mercato dei produttori locali. **La specialità:** crema di cipolla farese con tuorlo d'uovo, tartufo estivo e crostini al peperone. **La curiosità:** la cipolla bianca piatta è coltivata dai monaci fin dal 1300. **Quando:** primi di agosto.*comunefarafiliorumpetri.it*

65. Sagra del maccheroncino di Saragolla (Garrufo di Sant'Omero, TE)
Nata vent'anni fa per valorizzazione i prodotti locali. **La specialità:** maccheroncini di Saragolla con ragù di gallo e olive. **La curiosità:** Saragolla è un grano antico di origine balcanica. **Quando:** primi di agosto. *proloco.garrufo@gmail.com* →

66. Sagra dei Ceci e zafferano
(Navelli, AQ)
Due giorni per celebrare i piatti con i ceci di Navelli e lo zafferano dell'Aquila Dop. **La specialità:** ceci con verdure, risotti allo zafferano, porchetta e arrosticini. **Quando:** seconda decade di agosto. *prolocodinavelli@gmail.com*

67. Prodotto topico
(San Salvo Mare, CH)
Il prodotto topico è la ventricina, un insaccato di suino con peperone dolce e peperoncino piccante.
La specialità: da quella spalmabile ai ciff e ciaff (rosolata).
La curiosità: presidio Slow Food, ha anche un'accademia dedicata.
Quando: prima decade di agosto. *sansalvomare.it*

MOLISE

68. La pezzata (Capracotta, IS)
Nella cornice naturale di Prato Gentile, viene servita la carne di pecora cotta lungamente in pentoloni posti sulla brace.
Le specialità: agnello alla brace e carne di pecora bollita con erbe aromatiche. **Quando:** primi di agosto. *capracotta.com*

69. U' pizzichentò e sagra delle sagnitelle
(Castellino del Biferno, CB)
Per la festa di Sant'Antonio da Padova, il paese si veste a festa. **La specialità:** le sagnitelle, pasta casareccia con formaggio e pomodoro o nel brodo bugiardo (senza carne). **La curiosità:** u' pizzichentò è una torre umana che fa il giro del paese senza cadere. **Quando:** 12 giugno. *FB @prolocastellino*

70. Sagra baccalà e peperuol
(Frosolone, IS)
Quarantennale rassegna nel paese noto per le botteghe artigianali di coltelli e forbici. **La specialità:** baccalà in pastella servito con i peperoni. **Quando:** 1 agosto. *FB @prolocofrosolone*

71. Festa dell'uva (Riccia, CB)
Novant'anni e non sentirli: una delle più antiche feste dedicate all'uva, anche l'unica in Molise. **La curiosità:** il clou è la sfilata dei carri allegorici per le vie del paese.
Quando: seconda domenica di settembre. *festadelluvadiriccia.it*

3

CAMPANIA

72. Fiordilatte – fiordifesta
(Agerola, NA)
Agerola è famosa per la produzione di fiordilatte e Provolone del Monaco Dop.
La specialità: mozzarella in carrozza. **La curiosità:** secondo la leggenda, è stato usato sulla prima pizza margherita.
Quando: primi di agosto. *FB @fiordilattefiordifesta*

73. Festa del pescato di paranza (Castellabate, SA)
A Villa Matarazzo, tanti stand gastronomici, laboratori artigianali, convegni sul mare. **La specialità:** frittura di paranza cucinata in una padella gigantesca.
Quando: fine maggio, inizio giugno. *festadelpescatodiparanza*

74. Festa della colatura di alici
(Cetara, SA)
Dal 2006 celebra il saporito condimento locale. **La specialità:** spaghetti, linguine, fusilli conditi con la colatura. **Quando:** prima metà di dicembre. *colaturadialici.it*

75. Sagra del caciocavallo impiccato e salsiccia
(San Giorgio a Cremano, NA)
Tre giorni di gastronomia e musica al parco urbano Vincenzo Liguori. **Le specialità:** caciocavallo alla brace spalmato su una fetta di pane, abbinato alla salsiccia artigianale. **La curiosità:** il nome del formaggio deriva dal marchio di un cavallo impresso sulle forme, poi strozzate all'estremità.
Quando: fine marzo. *mastrofest.it*

76. Baccanalia
(San Gregorio Magno, SA)
Un vero e proprio baccanale, in via Bacco, dove bere vino e mangiare prodotti tipici.
La specialità: Patan Cunzuat (patate con peperoni cruschi o freschi), cavatelli con ragù.
Quando: subito dopo Ferragosto. *vivisangregorio.eu*

77. Festa a Vico
(Vico Equense, NA)
Concepita e guidata dallo chef Gennaro Esposito, una tre giorni di alta cucina e tradizione.
La specialità: calamaro non fritto alla meringa, ripiena di spuma di bufala, fragole, basilico e genziana. **La curiosità:** oltre 300 gli chef partecipanti, tra cui gli stellati Pino Cuttaia e i fratelli Cerea. **Quando:** seconda settimana di giugno. *festavico.com*

PUGLIA

78. Orecchiette nelle 'nchiosce
(Grottaglie, TA)
Tra i vicoli bianchi della città delle ceramiche, si cucina la pasta fresca simbolo della regione. **La specialità:** con cime di rapa o salicornia. **Quando:** seconda settimana di agosto. *orecchiettenellenchiosce.com*

79. Lu paniri te e site
(Palmariggi, LE)
In dialetto salentino significa: il paniere delle melegrane, una sagra dedicata al simbolo dell'autunno. **La specialità:** *pittule*, cicorie con maiale, pezzetti di carne di cavallo, pane di grano con ricotta e alici. **Quando:** seconda settimana di ottobre. *FB @lupaniriteesite*

80. Sagra della zampina, del bocconcino e del buon vino
(Sammichele di Bari, BA)
Dal 1967 tre giorni dedicati alla salsiccia con salsa di pomodoro, caciocavallo e basilico.
E al bocconcino di mozzarella.
Le specialità: alla brace, con fagioli o funghi.
Quando: fine settembre. *IG @sagradellazampina_official*

81. Sagra ti li pizzarieddi
(San Pietro di Bevagna, fazione di Manduria, TA)
Un evento dedicato ai *pizzarieddi*, pasta fresca allungata a cava con il ferretto, a base di semola di grano duro, in parte integrale.
La specialità: con pomodorini e cacioricotta grattugiata.
Quando: subito dopo Ferragosto. *prolocomanduria.it*

BASILICATA

82. Le notti del Canestrato
(Moliterno, PZ)
Due giorni dedicati al pregiato formaggio pecorino Igp.
La specialità: a crudo o negli involtini di carne di maiale, arrostiti o al forno. **La curiosità:** si chiama così perché le forme vengono fatte asciugare in canestri di giunco.
Quando: seconda settimana di agosto. *FB @proloco.moliterno*

83. La Sagra della Soppressata e del Caciocavallo (Rapone PZ)
Due eccellenze gastronomiche locali servite in un clima di convivialità con musica dal vivo ed eventi collaterali. **La curiosità:** Rapone è il paese delle fiabe, c'è infatti il museo C.E.R.A. una volta... **Quando:** metà agosto. *prolocorapone.com*

84. Il Bianco e la Rossa
(Rotonda, PZ)
Una festa dedicata a due prodotti Dop locali: il fagiolo bianco

FOTO CLAUDIO MASSARENTE

e la melanzana rossa. **La specialità:** melanzane ripiene o in padella, fagioli e lagane o con peperone crusco. **Quando:** fine agosto. *melanzanarossadirotondadop.it*

85. Sagra del peperone crusco
(Senise, PZ)
Da oltre vent'anni è nota anche come *u strittul' ru zafaràn* (il vicolo del peperone). **La specialità:** peperone fritto o fresco, con cime di rapa o baccalà. **La curiosità:** in questa zona, da più di 4 secoli, si friggono i peperoni essiccati per renderli croccanti (cruschi). **Quando:** prima metà di agosto. *peperonediseniseigp.it*

CALABRIA

86. Bob Festival (Catanzaro)
Primo festival calabrese dedicato interamente alla pizza e all'enogastronomia con oltre 200 stand tra pizzaioli, chef stellati, pastrychef, bartender. Da un'idea di Roberto Davanzo e di Anna Rotella, l'utile della manifestazione va in beneficenza all'Airc. **Quando:** fine giugno, inizio luglio. *bobfest.it*

87. Peperoncino Festival
(Diamante, CS)
Dal 1992, la città dei murales diventa per cinque giorni capitale del peperoncino tra degustazioni, incontri, mostre. **Le specialità:** le *pitticelle* di pasta lievitata e fritta al rosmarino e le olive ammaccate. **La curiosità:** tra gli eventi, il Campionato italiano di mangiatori di peperoncino. **Quando:** metà settembre. *peperoncinofestival.org*

88. Sagra del maiale
(Presinaci di Rombiolo, VV)
Nel piccolo comune sul Monte Poro si festeggia la fine dell'estate mangiando ogni parte del maiale. **La specialità:** dai fusilli al ragù allo spezzatino, alle frittole in gelatina. **Quando:** primo weekend di settembre *rombiolo.asmenet.it*

89. Sagra Pitta Chjina
(San Costantino, VV)
L'evento richiama locali e turisti dalle vicine Capo Vaticano e Costa degli Dei. **La specialità:** la *pitta chjina*, un pane farcito di pomodoro, tonno, olive, peperoni e acciughe. **Quando:** prima settimana di agosto. *FB @sagradapittachjina*

90. Sagra della castagna
(Sant'Agata, CS)
Dal 1975, tra le più antiche della regione, con stand gastronomici, artigianato locale e spettacoli folkloristici. **La specialità:** caldarroste, «crispelle» e polpette di melanzane. **La curiosità:** proposta di legge per riconoscerla patrimonio culturale regionale. **Quando:** seconda decade di novembre. *FB @lapiuanticadiCalabria*

91. Sagra della 'nduja
(Spilinga, CS)
Giunta alla 48ª edizione, la sagra del salume di maiale spalmabile è famosa in tutto il mondo. **La specialità:** 'ndujia con cipolla, per la pasta, e nelle polpette. **La curiosità:** al 'Nduja Village ogni sera cucinano e dialogano chef e professionisti del settore. **Quando:** primi di agosto. *FB @sagradellandujadispilinga*

SICILIA

92. Sagra dell'arancino
(Aci Castello, CT)
Nella frazione di Ficarazzi, quattro giorni per assaggiare il famoso street food siciliano in ogni modo. **La specialità:** al ragù, burro e spinaci, al pistacchio, alla Norma. **Quando:** secondo fine settimana di settembre. *sagradellarancino.com*

93. Sagra del pistacchio verde
(Bronte, CT)
Bronte celebra il frutto per eccellenza della sua terra, che cresce nei terreni lavici alle pendici dell'Etna. **La specialità:** granita al pistacchio. **La curiosità:** la raccolta del pistacchio avviene ogni due anni e si svolge in bilico sui massi di lava, In una giornata di lavoro se ne raccolgono non più di 20 chili. **Quando:** fine settembre, inizio ottobre. *pistacchissimo.it*

94. Cous Cous Fest
(San Vito Lo Capo, PA)
L'evento nasce nel 1988 per favorire l'integrazione tra i diversi popoli mediterranei. **La specialità:** alle verdure, di pesce con frittura di calamari e gamberi, con tonno, pesto di agrumi, melanzane e pomodoro. **La curiosità:** il campionato mondiale tra dieci delegazioni da quattro continenti. **Quando:** fine settembre. *couscousfest.it*

95. Ottobrata zafferanese
(Zafferana Etnea, CT)
Una mostra mercato divisa in più sagre di uva, funghi, miele. **La specialità:** miele di zagara, fico d'India e altri prodotti Dop e Doc. **Quando:** tutte le domeniche di ottobre. *ottobratazafferanese.it*

SARDEGNA

96. Sagra del zichi
(Bonorva, OR)
Lo *zichi* è un pane di farina di grano duro tirato in spianate sottili e circolari, morbido e croccante. **La specialità:** in fondo al piatto, bagnato con brodo di pecora bollita. **Quando:** seconda settimana di agosto. *IG proloco_bonorva*

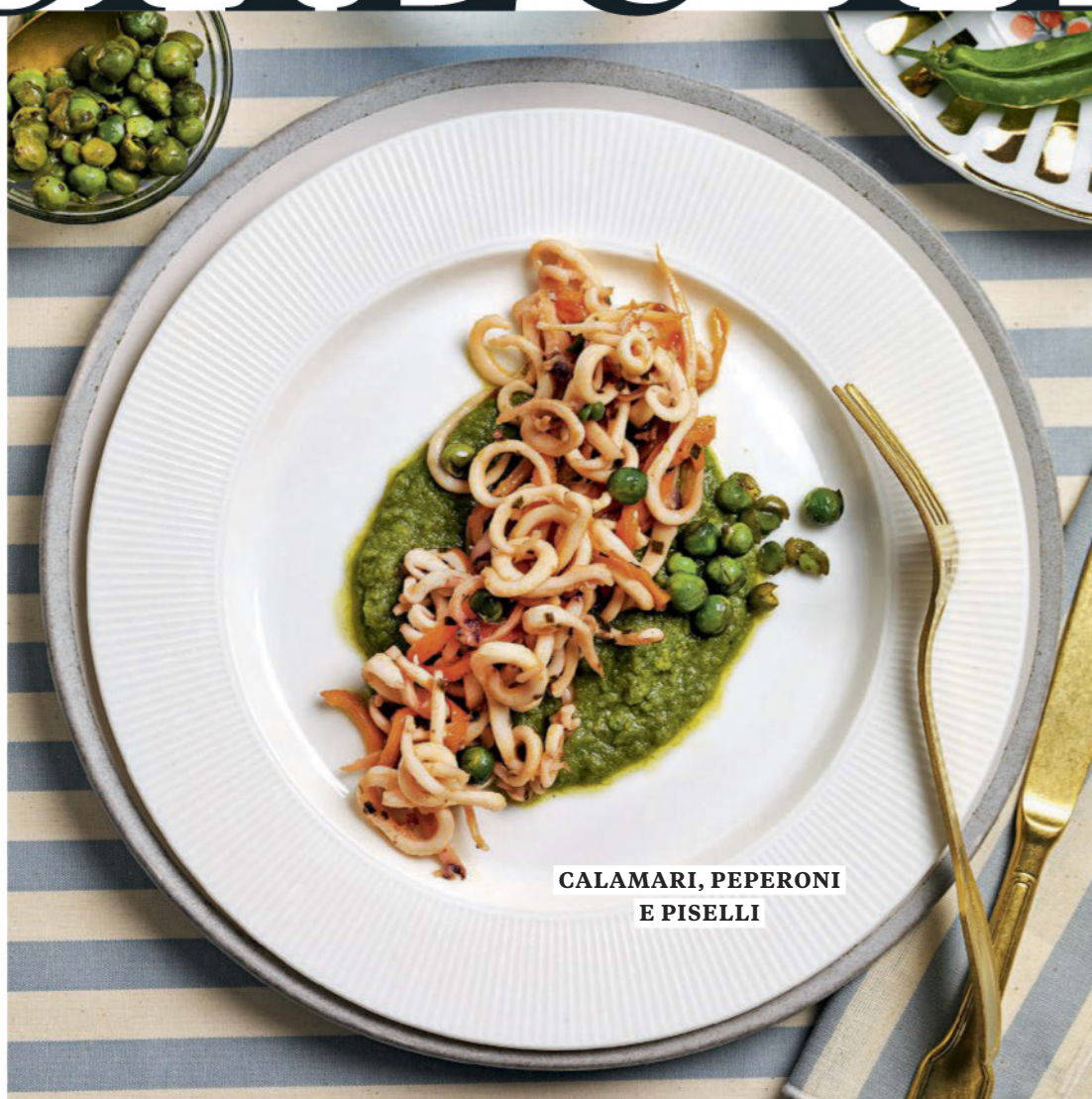
97. Festival della bottarga
(Cabras, OR)
Una tre giorni di laboratori, show cooking, degustazioni guidate con esperti della bottarga, chef stellati e sommelier, concerti live. **La specialità:** bottarga e vernaccia. **Quando:** prima decade di settembre. *festivaldellabottarga.it*

98. Sagra delle lorighittas
(Morgongiori, OR)
Il nome della pasta deriva dalla forma, che ricorda le caratteristiche escrescenze del collo delle caprette e dei maiali, in dialetto *lorigas*. **La specialità:** alla campidanese (con salsiccia e pecorino). **La curiosità:** si ottiene attorcigliando a mano un doppio filo di pasta a forma di anello. **Quando:** primi di agosto. *comune.morgongiori.or.it*

99. Mostra dello zafferano
(San Gavino Monreale, SU)
La mostra rientra nel contesto delle Strade dello zafferano, dal 2009 prodotto Dop. **La curiosità:** di colore rosso acceso e dall'aroma intenso, si trova solo in stimmi (non in polvere). **Quando:** seconda metà di novembre. *sangavinomonreale.net*

100. Non solo Cioga
(Sedini, SS)
Un borgo famoso per la *cioga*, un tipo antico di pane. **La specialità:** in abbinamento a lumachine di terra, melanzane ripiene, zuppa gallurese. **Quando:** poco prima di Ferragosto. *prolocosedini.com*

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

PRIMA VIENE LA SALUTE

CALAMARI, PEPERONI E PISELLI

Per stare meglio, portate in tavola le ricette ispirate alle Zone blu, dove si vive più a lungo

RICETTE **THE LONGEVITY KITCHEN**
TESTI RICETTE **LAURA FORTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**
STYLING **CAMILLA GIACINTI**

Obiettivo stagionale? Un benessere generale che si rifletta in un aspetto più sano. Per raggiungerlo, The Longevity Kitchen – un programma di alimentazione salutare ispirato alle abitudini delle persone più longeve del pianeta, quelle che vivono nelle Zone blu, e basato sull'uso di ingredienti di stagione freschi e bilanciati – ha messo a punto per noi alcune ricette leggere e nutrienti. La varietà delle verdure, le proteine magre e i legumi in giusta combinazione danno una sensazione di sazietà senza appesantire, consentendo di contenere l'apporto calorico in modo equilibrato. →

CECI ALLO ZAFFERANO
CON GAMBERI ROSSI

Le melanzane, per esempio, sono ricche di acqua e di fibre, utili per perdere peso. Lo zafferano, con l'elevato contenuto di carotenoidi, è antiossidante e antinfiammatorio; inoltre, stimola il metabolismo e aiuta a contrastare l'ipertensione. I legumi, come i piselli e i ceci, ricchi in calcio, ferro, fosforo e potassio, sono anche buoni alleati nel controllo della glicemia e nella prevenzione del diabete, grazie ai bassi livelli di zuccheri e alle fibre. È dimostrato che un consumo regolare di legumi aiuta a ridurre i livelli di colesterolo totale e di LDL (quello cattivo). I peperoni, poveri di calorie e ricchi di acqua, sono un'ottima fonte di vitamina C; in particolare, quelli gialli apportano una buona quantità di betacarotene. I gamberi contengono proteine di alto valore biologico e vitamine del gruppo B, il selenio e lo zinco che garantisce un buon funzionamento del metabolismo. Le patate viola hanno un indice glicemico leggermente più basso rispetto alle classiche patate a pasta gialla; il loro elevato contenuto di polifenoli rallenta l'assorbimento degli amidi nell'intestino, ha forti capacità antiossidanti e antinfiammatorie, e aiuta a tenere sotto controllo colesterolo e pressione arteriosa.
MASSIMO GUALERZI

MASSIMO GUALERZI
È medico cardiologo, esperto di medicina anti-age e cofondatore di The Longevity Suite. Impegnato nella prevenzione e nella diffusione di uno stile di vita sano, in oltre vent'anni di ricerca ha perfezionato un metodo basato sulla riduzione dell'infiammazione per rallentare il processo di invecchiamento attraverso la terapia del freddo, il detox e la consapevolezza. È autore e coautore di pubblicazioni scientifiche internazionali e coautore del libro *The Longevity Kitchen*, dettato dalla sua passione per la cucina e l'alimentazione salutare; per un assaggio dal vivo c'è il Bistrot di Milano, in via Francesco Melzi d'Eril, 34. *thelongevitykitchen.com*

CALAMARI, PEPERONI E PISELLI

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
400 g calamari
200 g piselli sgranati
½ peperone giallo – lime
pepe rosa – erba cipollina
aglio – senape in semi
cumino – paprica – sale
olio extravergine di oliva

Pulite i calamari e tagliate i sacchi a striscioline per il lungo. Raccoglieteli in una ciotola con il succo di 1 lime, 1 cucchiaio di pepe rosa, 1 cucchiaio di erba cipollina tritata e 1 spicchio di aglio schiacciato. Coprite e lasciate marinare al fresco per 1 ora.
Scaldate in una padella 1 cucchiaio di olio con 1 spicchio di aglio schiacciato, un pizzico di cumino, di paprica e di semi di senape. Unite i piselli e cuoceteli per 10-15 minuti. Frullateli, tenendone qualcuno intero.
Tagliate il peperone in striscioline e rosolatele in una padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio. Unite i calamari scolati dalla marinata; cuoceteli per 2-3 minuti; salate alla fine.
Servite i calamari con i peperoni sulla crema di piselli; decorate coi piselli interi.

CECI ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI ROSSI

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
230 g ceci lessati sgocciolati
10 gamberi rossi da consumare crudi
1 bustina di zafferano
maggiorana
aglio – lime
rosmarino – sale
olio extravergine di oliva

Scaldate 1 cucchiaio di olio in una padella con 1 spicchio di aglio schiacciato e un rametto di rosmarino.
Aggiungete i ceci sgocciolati e fateli insaporire per 2 minuti, mescolando.
Unite 1 mestolino di acqua tiepida, con una bustina di zafferano, sale e cuocete a fuoco basso per 15 minuti.
Pulite intanto i gamberi, togliendo testa, gusci e budellino.
Condite i ceci con un filo di olio e completate con i gamberi, scorza di lime grattugiata e maggiorana.

POLPETTE DI BACCALÀ E CREMA DI MELANZANA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg melanzane
300 g polpa di baccalà dissalato
300 g patate viola
50 g farina di ceci
50 g farina di mais – gomasio
rosmarino – prezzemolo
olio extravergine di oliva
zenzero fresco – sale – pepe

Lessate le patate per circa 35 minuti.
Tagliate a metà le melanzane, incidete la polpa a griglia, con la punta di un coltello, cospargetele con un filo di olio, gomasio, aghi di rosmarino e infornatele a 200 °C per circa 30 minuti. Sfornatele, eliminate il rosmarino e ricavate la polpa.
Frullatela con 1 cucchiaio di olio, sale e pepe, ottenendo una salsa.
Pelate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate.
Pulite il baccalà e frullatelo.
Mescolatelo quindi con le patate schiacciate e la farina di ceci, aggiungendo 1-2 rondelle di zenzero e un ciuffo di prezzemolo tritati.
Formate circa 12 polpettine grosse come albicocche. Passatele nella farina di mais e rosolatele in padella con un filo di olio per 2-3 minuti.
Trasferitele nel forno e terminate di cuocerle a 180 °C per 30 minuti.
Servitele con la salsa di melanzana.

FOTO VIRGINIA BETTOJA

In tutto il servizio, posate e bicchieri **Bitossi Home**, tovaglia e tovaglioli **Borgo delle Tovaglie**.

POLPETTE DI BACCALÀ E CREMA DI MELANZANA

MUFFULETTA

Lo storico panino di New Orleans porta la firma di un generoso salumiere siciliano

RICERCA E TESTO STORICO **SIMONE CINOTTO**
RICETTA **ARIANNA CONSIGLIO**
TESTO RICETTA **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**
STYLING **BEATRICE PRADA**

L'esperienza degli immigrati italiani del primo Novecento nel Sud degli Stati Uniti fu segnata dalla segregazione razziale istituzionalizzata, retaggio della schiavitù da poco abolita, che vigeva in Stati come la Louisiana, l'Alabama e il Texas. I migranti italiani, specialmente quando lavoravano come minatori o contadini mezzadri gomito a gomito con i lavoratori afroamericani, vennero discriminati come appartenenti a una «razza di mezzo» tra bianchi e neri.

La comunità siciliana di New Orleans fu vittima del più grave caso di violenza antitaliana nella storia degli Stati Uniti, il Linciaggio di New Orleans del 14 marzo 1891, in cui persero la vita undici italiani. Questa ricetta, oggi simbolo di New Orleans, fu elaborata da un immigrato siciliano, Salvatore Lupo, proprietario di una piccola gastronomia, Central Grocery, aperta nel 1906 al 923 di Decatur Street, nel French Quarter della città. Secondo la narrazione tramandata, Lupo voleva rendere più accessibili ai clienti non italiani i prodotti che aveva in vendita – olive, verdure sott'aceto e sott'olio, salame, prosciutto, mortadella, provolone e caciocavallo – e decise di combinarli tutti insieme in un panino rotondo di grandi dimensioni, che viene servito in quattro parti tagliate a croce. Sull'origine del nome *muffuletta* in America sono state fatte varie congetture più o meno bizzarre, ma non si tratta d'altro che della moffoletta, un pane rotondo ricoperto di semi di sesamo di antiche origini, specialità di Palermo, tradizionalmente consumato il 2 novembre per la commemorazione dei defunti.

I Racconti delle Radici *è un ampio progetto in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sulla storia della cucina degli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento in America, nell'Europa del Nord e in Australia. Continueremo per tutto il 2024 a raccontare in queste pagine un piatto nato dall'incontro delle tradizioni gastronomiche degli immigrati italiani con le usanze culinarie trovate nelle terre di arrivo.*

LA RICETTA

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 g **soppressata dolce affettata sottilmente**
- 150 g **mortadella affettata sottilmente**
- 150 g **capocollo affettato sottilmente**
- 150 g **formaggio provolone affettato sottilmente**
- 70 g **olive miste denocciolate sott'olio**
- 45 g **giardiniera**
- 45 g **peperoni rossi arrostiti**
- 1 **piccolo spicchio di aglio**
- 1 **muffuletta o un grande panino con semi di sesamo**
- **prezzemolo**
- **capperi dissalati**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto di vino rosso**

Sminuzzate con un robot da cucina le olive, la giardiniera, i peperoni a pezzetti, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di capperi e l'aglio tritato finemente, finché non sarà tutto ridotto in piccolissimi pezzetti di grandezza uniforme.

Trasferite il trito in una ciotola e aggiungete 3 cucchiai di olio e 1 cucchiaio di aceto. Mescolate bene e lasciate insaporire almeno per 1 ora.

Tagliate il panino a metà e spalmate entrambe le superfici interne con il composto, unendo anche il suo condimento.

Distribuite la metà della soppressata sulla metà inferiore del panino, poi metà della mortadella, metà del capocollo e metà del provolone; ripetete quindi gli strati con gli ingredienti rimasti.

Chiudete il panino e premetelo leggermente per compattare tutto; lasciatelo riposare per 1 ora, quindi tagliatelo in 4 spicchi e servite.

LA SPUMA DI CAFFÈ

A base di acqua, si prepara in pochi minuti con due ingredienti e un piccolo accorgimento. E supera in golosità quella del bar

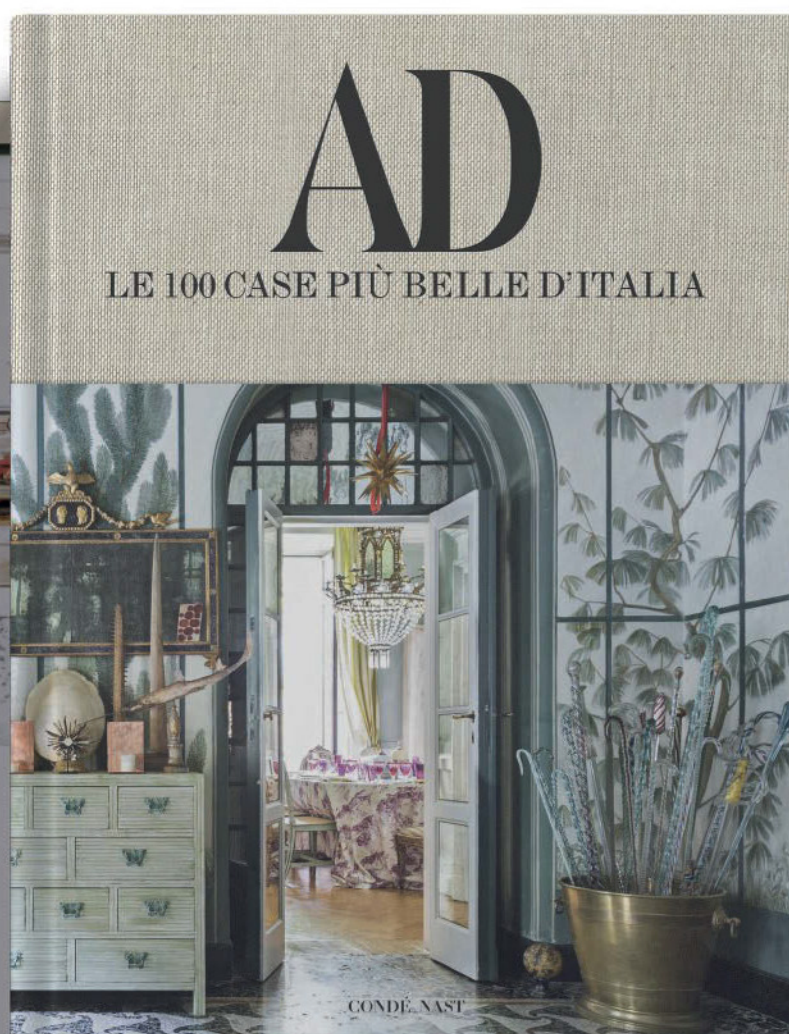
RICETTA E TESTI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IMPEGNO FACILE
TEMPO 10 MINUTI
VEGETARIANA

200 g zucchero a velo
20 g caffè solubile

Raccogliete in una ciotola il caffè solubile, lo zucchero a velo e 250 g di acqua ghiacciata. **Montate** con le fruste il composto per almeno 7-8 minuti: dovrà risultare spumoso e compatto. **Servite** cospargendo a piacere con cacao o caffè solubile polverizzato in un mixer.

PICCOLI SEGRETI

Per ottenere una spuma montata alla perfezione, è fondamentale la temperatura dell'acqua: se non avete ghiaccio a sufficienza, raffreddate l'acqua in freezer per 20 minuti oppure in frigorifero per almeno 1 ora. Per un risultato ancora più goloso potete aggiungere alla preparazione ⅓ di panna montata e completare con scaglie di cioccolato fondente. Per un gusto più intenso aggiungete 10 g di caffè solubile, ma non di più altrimenti la spuma diventa amara. Questa versatile crema può essere consumata da sola, come dessert a fine pasto, oppure per completare caffè caldo o freddo, gelati e dolci da forno.

BRIVIDI DI PIACERE

1. Tonitto 1939

Colore e aspetto: classico color crema.
Sapore e consistenza: molto aromatico con note di vaniglia e uovo fresco.
Particolarità: questa versione è senza zuccheri aggiunti ma con stevia.

Voto: 9

3,29 euro la confezione da 250 g, tonitto.com

2. Dolciando

Colore e aspetto: giallo intenso.
Sapore e consistenza: richiama il sapore dello zabaione e la sua cremosità.
Particolarità: molto corposo.

Voto: 8,5

2,49 euro la confezione da 500 g, da Eurospin, eurospin.it

3. Gelati Pepino 1884

Colore e aspetto: chiaro, vellutato.
Sapore e consistenza: delicato e soffice, dolce ma non stucchevole.
Particolarità: molto corposo, è un classico dello storico marchio torinese.

Voto: 8

7,89 euro, la confezione da 500 g, gelatipepino.it

Iper

Colore e aspetto: giallo con semini di vaniglia.
Sapore e consistenza: cremoso, con aroma intenso di latte.
Particolarità: il sentore di caramello

Voto: 7

Da 3,09 euro per 500 g, iper.it

Sammontana

Colore e aspetto: dalle note gialle accese.
Sapore e consistenza: ricorda la crema pasticciera e la golosità della panna.
Particolarità: l'estrema cremosità.

Voto: 6,5

Da 5 euro per 500 g, sammontana.it

Conad

Colore e aspetto: giallo tenue.
Sapore e consistenza: soffice, più un fiordilatte che una crema.
Particolarità: spiccato sapore di latte.

Voto: 6

2,89 euro per 500 g, conad.it

Primia

Colore e aspetto: giallo intenso, compatto.
Sapore e consistenza: ricorda lo zabaione e la sua cremosità.
Particolarità: ha un sentore liquoroso.

Voto: 7

2,69 euro per 340 g, da Tigros, tigros.it

Carrefour

Colore e aspetto: corretto, color crema.
Sapore e consistenza: vellutato, con un lieve sentore liquoroso
Particolarità: ricorda un po' il biscotto.

Voto: 7

2,79 euro per 500 g, carrefour.it

Esselunga

Colore e aspetto: giallo marcato.
Sapore e consistenza: molto dolce e ricco di panna.
Particolarità: la vaschetta ecologica di carta.

Voto: 7,5

3,19 euro per 500 g, esselunga.it

Pam

Colore e aspetto: giallo rosato, a ciuffetti.
Sapore e consistenza: soffice, tenue nel sapore di vaniglia.
Particolarità: molto leggero al palato.

Voto: 6/7

2,59 euro per 500 g, pampanorama.it

Abbiamo assaggiato (alla cieca) una selezione di **GELATI AL GUSTO CREMA E LIMONE** *da botteghe specializzate e grande distribuzione: ecco i migliori secondo noi. Un percorso delizioso tra due grandi classici dell'estate* A CURA DELLA **REDAZIONE**

1. Esselunga
Sapore, colore e consistenza: chiaro, delicato e arioso con un sentore di limone ben delineato.
Particolarità: l'estrema evanescenza al palato che lo rende leggerissimo.
Voto: 9
3,59 euro la confezione da 500 g, esselunga.it

2. Gelati Pepino 1884
Sapore, colore e consistenza: quasi beige, ha un aroma non invadente e una consistenza naturale.
Particolarità: una piacevole nota amarognola.
Voto: 8,5
7,89 euro, la confezione da 500 g, gelatipepino.it

3. Bofrost
Sapore, colore e consistenza: chiaro e opaco, è di fatto un sorbetto al limone dalle note agrumate e dalla consistenza gelatinosa.
Particolarità: la grande cremosità.
Voto: 8
4,95 euro, la confezione da 340 g, bofrost.it

Iper
Sapore, colore e consistenza: bianco puro, cremoso e dalla spiccata acidità.
Voto: 6
2,19 euro per 300 g, iper.com

Carrefour
Sapore, colore e consistenza: bianco con riflessi verdi ha un forte aroma di limone.
Particolarità: una leggera nota alcolica.
Voto: 6/7
2,79 euro per 500 g, carrefour.it

Conad
Sapore, colore e consistenza: sembra una granita siciliana per colore e consistenza.
Particolarità: preparato solo con 4 ingredienti.
Voto: 7
3,59 euro per 300 g, Sapori & Idee di Conad, conad.it

Primia
Sapore, colore e consistenza: bianco variegato al limone.
Particolarità: un gel al limone molto acidulo in contrasto con il sorbetto più delicato.
Voto: 6,5
1,10 euro per 200 g, da Tigros, tigros.it

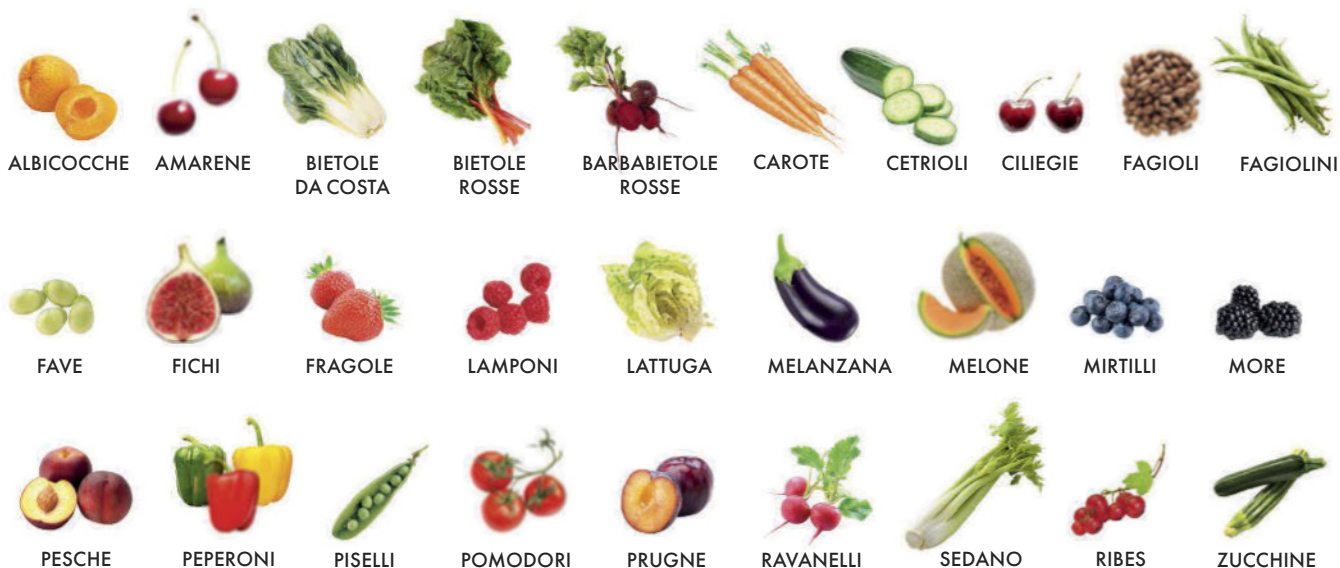
AmoEssere Eccellente
Sapore, colore e consistenza: delicato e compatto. Acidità equilibrata.
Particolarità: realizzato con limoni di Sicilia.
Voto: 6/7
2,89 euro per 350 g, da Eurospin, eurospin.it

Tonitto 1939
Sapore, colore e consistenza: bianco, variegato con un gel giallo limone, ha una piacevole doppia consistenza.
Particolarità: acidità e cremosità convivono.
Voto: 6/7
1,10 euro per 200 g, tonitto.com

Sammontana
Sapore, colore e consistenza: spumoso e bianco, in abbinata con la fragola.
Particolarità: per chi preferisce la bassa acidità.
Voto: 6
Da 5 euro per 500 g, sammontana.it

FOTO **AG. ADOBESTOCK**

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN ESTATE

IL PAESE DELLE RARITÀ

TINCA DI CERESOLE D'ALBA
Un presidio Slow Food tutela l'allevamento di questa tinca (parente di carpa e arborella) nei laghetti del Pianalto, tra Poirino e Ceresole (CN): un tempo ogni famiglia aveva una «peschera», oggi la produzione è molto piccola. Si pesca in estate, è delicata, si cucina in carpione.

CAVOLFIORE DELLA VAL VENOSTA
È un croccante cavolfiore bianco che germoglia negli orti di montagna all'inizio della stagione estiva, in Val Venosta (Bolzano). Matura tra i 900 e i 1800 metri, ha un profumo fresco e un sapore delicato, è ricchissimo di vitamina C e di sostanze minerali.

ANGURIA DI SIRACUSA
È un prodotto agroalimentare tradizionale della Sicilia, dove è chiamato «muluni» o «mellone». Particolarmente dissetante e molto dolce, è la protagonista del «gelo di melone», dolce al cucchiaio tipico siciliano.

CACIOFIORE AQUILANO
È prodotto sui pascoli d'altura della provincia dell'Aquila, con latte di pecora e un caglio vegetale, ottenuto dall'infusione di fiori di carciofo selvatico essiccati (foto), raccolti dai pastori lungo i tratturi. Di breve stagionatura, ha pasta morbida e cremosa, e un sapore delicato di latte.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD PH. M. MARENGO

IN DISPENSA

LA NOVITÀ
Arriva un alleato rivoluzionario per la cucina di tutti i giorni: il dado-CREMA **Bauer**, in tubetto. Facile da dosare, si scioglie istantaneamente per un brodo veloce, o si aggiunge come insaporitore ai cibi in cottura, nella quantità preferita.

1. L'avocado della linea Natura Matura di **Esselunga** è venduto al giusto grado di maturazione, per un consumo immediato al meglio delle sue caratteristiche sensoriali. Proviene da Sud-Centro America o da Africa ed Europa meridionale.
2. È disponibile in tre versioni la crema di mandorle Amandino di **Damiano Organic**: da mandorle con la buccia (più ricca delle sostanze nutritive contenute nella pellicina), pelate (più delicata), o tostate (gusto più deciso).
3. I savoiardi Vicenzovo di **Matilde Vicenzi** sono ottimi per la preparazione di tiramisù e charlotte come quella nel servizio sulle torte estive. Leggeri e friabili, si imbevono perfettamente con bagne o caffè.
4. I mieli di **Mielizia**, non pastorizzati, mantengono intatti sapore, profumo e principi nutritivi. Il miele di acacia è raccolto nei boschi di acacia delle Prealpi e in tutta Italia. È liquido, chiaro e delicato, con note di fiori.
5. Il tipico sciroppo d'acero canadese è proposto dall'azienda bio **Baule Volante** in diversi formati (1 litro, 0,5 e 0,25 litri) ed è prezioso come sostituto dello zucchero, rispetto al quale è molto meno calorico (260 contro 387 calorie per 100 g).
6. La bevanda a base di avena di **Alce Nero** con le altre bevande vegetali bio (riso, soia, farro e mandorla) sono alternative al latte, e naturalmente prive di lattosio e senza zuccheri aggiunti, né addensanti.
7. L'olio extravergine di oliva Selezione Italiano di **Colavita**, di categoria superiore, è ottenuto da olive raccolte e molite in Italia: ha gusto fruttato e deciso, ben equilibrato.
8. La mortadella si aggiunge agli altri salumi della filiera «Qui Ti Voglio» di Salumificio **Martelli**, da suini italiani, nati e allevati nel rispetto del loro benessere. Lavorazione controllata e sostenibile per un sapore di eccellenza.

LA NOVITÀ
Tigullio lancia due nuovi pesti speciali, il «Tigullio cacio e pepe» e il «Tigullio ricotta e pistacchio». Si aggiungono agli altri sei sapori della linea che estendono ad altri ingredienti la golosità e la cremosità del pesto alla genovese classico.

A CURA DI LAURA FORTI, FOTO AG. 123RF

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
Bauer bauer.it
Baule Volante baulevolante.it
Bialetti bialetti.com
Bitossi Home bitossihome.it
Bofrost bofrost.it
Borgo delle Tovaglie borgodelletovaglie.com
Brandani brandani.it
Cantine Riunite & Civ riuniteciv.com
Castello di Semivicoli castellodisemivicoli.com
Caviar Giaveri caviargiaveri.com
Cesarini Sforza cesarinisforza.it
Citrus citrus.it
Colavita colavita.it
Damiano Organic damianorganic.it
Dammann Frères dammann.it
Esselunga esselunga.it
Eurospin eurospin.it
Feudi di San Gregorio feudi.it
Fiorentini fiorentinialimentari.it
Frescobaldi frescobaldi.com
Friul Trota friultrota.it
Gelati Pepino gelatipepino.it
H&M Home 2.hm.com
Iper La grande i iper.it
ISI Milano disp. su artemest.com
IVV ivv1952.it
La Bursch labursch.com
Lavazza lavazza.it
Le Creuset lecreuset.it
Les-Ottomans les-ottomans.com
Martelli Salumi martelli.com
Masi masi.it
Masottina masottina.it
Matilde Vicenzi matildevicenzi.it
Meggle meggle.it
Mielizia mielizia.com
Mongioia mongioia.com
Orco orco.it
Sammontana sammontana.it
Schär schar.com
Terra Moretti terramoretti.it
Tigullio tigullio-star.it
Tonitto 1939 tonitto.com
Twinings twinings.it
Voiello voiello.it
Weber weber.com
Woodwick woodwick.yankeecandle.it
Zarotti zarotti.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue & International **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2024 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024

I CORSI DI LUGLIO

CUCINARE IN VACANZA

Pizza innanzitutto e poi tanti assaggi per brindare con gli amici e le bontà tradizionali di una delle regioni più belle d'Italia

SCONTI AI FORNELLI

Volete prepararvi per fare bella figura con i vostri ospiti durante le vacanze? O semplicemente ampliare le vostre competenze culinarie? La nostra Scuola offre lo sconto del 20% su tutti i corsi da una lezione di luglio: la scelta è molto ampia, dai gyoza giapponesi agli antipasti di pesce, o ancora piatti cucinati con il wok, o legumi a tutto tondo, le crostate e i dolci siciliani, l'esotico ramen. Trovate il calendario completo sul sito (indirizzo qui sotto), insieme a tutte le istruzioni per iscrivervi.

MASTER CLASS PIZZA NAPOLETANA

Che cosa si impara
Con la collaborazione dell'associazione pizzaioli napoletani, un focus sulla pizza napoletana: Margherita classica e con bufala, Marinara e Salsiccia e friarielli.
Quanto dura
1 lezione di 4 ore.
Quanto costa 120 euro.
Quando si svolge
6 luglio.

CUCINA REGIONALE: SARDEGNA

Che cosa si impara
I classici della tradizione gastronomica dell'isola, i piatti che si possono assaggiare nei locali in Sardegna: Culurgiones, Fregola e arselle, Porcellino al mirto e Seadas.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 100 euro.
Quando si svolge
19 luglio.

APERITIVI CON GLI AMICI

Che cosa si impara
Assaggi da accompagnare a un drink in compagnia, tra cui Mini panna cotta al Parmigiano con riduzione all'aceto balsamico, Chips di patate dolci con panna acida, Polpette di quinoa.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge 5, 16, 20, 22, 27 e 31 luglio.

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

FOTO **ARCH. LCI**

FRANCIACORTA
CELEBRATE
ANY
MOMENT
FRANCIACORTA
FRANCIACORTA
64
DISCOVER MORE ON F.WINE